10 PRÉPARATION DES ALIMENTS

L'objectif de tout propriétaire, gérant et employé d'un restaurant consiste à préparer chaque sandwich et chaque salade selon les règles et à la perfection. Le fait de préparer nos sandwichs de la même façon à chaque coup nous permet de renforcer immanquablement la confiance du client et sa foi en nos produits. C'est pour cette raison que vous devez suivre les méthodes de préparation présentées dans ce chapitre. (Toutefois, les types de contenants et d'ustensiles peuvent varier). Vous voudrez également vous assurer que tous les produits que vous servez sont propres à la consommation. Vous devez connaître les procédures adéquates concernant le maniement des denrées alimentaires. Les exigences de votre franchiseur se trouvent dans ce chapitre.. Adressez-vous au service d'hygiène publique de votre localité : vous devez aussi vous plier aux règlements qui en émanent.

Pendant la préparation et le rangement des produits, les règles suivantes doivent être respectées en tout temps :

★ Vous devez porter des gants pendant **TOUTE** manipulation de nourriture et être changés aussi souvent que nécessaire pour prévenir la contamination croisée.
★ Dans certaines conditions, vous pouvez interdire à un employé de travailler s'il est malade. Informez-vous auprès des agences gouvernementales locales pour connaître les lois dans votre localité. Vous devez suivre toutes les lois sur la santé et sur la main d'oeuvre qui s'appliquent. Consultez le chapitre 8 pour obtenir plus d'informations.
★ Tout l'équipement, y compris les petits articles tels que les casseroles, les contenants, les plats, les ustensiles, etc. qui entrent en contact avec de la nourriture doivent être lavés, rincés, désinfectés et complètement séchés à l'air ou avec une serviette en papier avant chaque usage. Consultez le chapitre 13 « Nettoyage et entretien » pour obtenir des détails.
★ Tous les produits sont soumis au système de rotation d'inventaire (appelé PEPS pour premier entré, premier sorti). Voir le chapitre 9 – « Achats et articles offerts à la vente » pour obtenir plus de détails.
★ Si votre département local d'hygiène exige des procédures qui diffèrent de celles qui sont indiquées dans ce manuel, conformez-vous aux normes les plus strictes.
★ En tout temps, si vous avez le moindre doute sur la qualité d'un produit, jetez-le plutôt que de le servir.

Ce chapitre est basé sur les denrées alimentaires américaines et canadiennes. Si vous êtes situé dans un autre pays et n'importez pas de produits des É-U ou du Canada, les normes d'emballage et les procédures de préparation peuvent varier.

*SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Vous devez connaître tous les règlements applicables sur l'hygiène et sur la protection des consommateurs en ce qui a trait à la préparation, au maniement, au rangement et à l'hygiène des aliments et les respecter. Une manipulation sécuritaire des produits alimentaires est essentielle. Les règles de sécurité et de santé ont été mises en place pour protéger nos employés et nos clients. Formez vos employés à utiliser des mesures de salubrité des aliments dans votre restaurant et assurez-vous qu'elles sont mises en application.

*Si les règlements locaux diffèrent des informations contenues dans ce manuel, vous devez vous conformer aux règlements et procédures les plus stricts. Ne manquez pas de noter que, dans certaines régions, il faut qu'au moins un employé de **chaque quart de travail** soit certifié en procédures d'hygiène alimentaire.*

Certification d'hygiène alimentaire

Certaines localités exigent que vos employés suivent un cours d'hygiène alimentaire. Vous avez l'obligation de connaître et respecter toutes les lois locales relatives à l'hygiène alimentaire. Nous recommandons ServSafe, un cours national sur l'hygiène alimentaire qui enseigne les principaux concepts d'hygiène alimentaire. Ce cours n'est recommandé que pour les gérants de restaurant; cependant, vous pouvez également choisir d'offrir ce cours aux Artistes en sandwich®. Le cours sur l'hygiène alimentaire ServSafe peut être suivi à l'Université SUBWAY® à prix réduit. Les informations concernant ce programme sont disponibles sur SUBWAY Partners™. Vérifiez si votre localité accepte l'attestation ServSafe.

INTOXICATIONS D'ORIGINE ALIMENTAIRE

Les intoxications alimentaires sont causées par l'ingestion de nourriture ou de boisson contaminée. Le CDC (Centers

for Disease Control) des États-Unis a identifié plus de 250 intoxications d'origine alimentaire distinctes. La figure 1 illustre les plus communes. Le CDC estime que les infections d'origine alimentaire causent environ 76 millions de maladies, 325 000 hospitalisations et 5000 décès par année aux É-U.

Il existe plusieurs types d'infections alimentaires, car de très nombreux agents pathogènes peuvent contaminer la nourriture. Un agent pathogène est un micro-organisme qui cause des maladies. Les agents pathogènes les plus connus sont les bactéries, mais certaines infections d'origine alimentaire peuvent être causées par des virus, des parasites et des toxines. Les intestins des animaux, incluant ceux des êtres humains, contiennent tous des bactéries et des virus qui peuvent causer des infections. Il est impossible d'éliminer complètement les agents pathogènes de la nourriture. Pour éviter les infections d'origine alimentaire, la nourriture doit être préparée et manipulée correctement et de manière hygiénique. Les autres infections d'origine alimentaire sont causées par des toxines et des produits chimiques et sont considérées par le CDC comme des empoisonnements. Mais puisqu'ils entrent dans le corps par le tractus intestinal et sont transmis par la nourriture, les empoisonnements sont également considérés comme des infections d'origine alimentaire. Un système d'hygiène alimentaire strict et constant permet de minimiser ces risques.

Symptômes

Les symptômes, tout comme les causes des infections d'origine alimentaire, sont variés. Ils peuvent inclure la diarrhée, des vomissements, des éruptions cutanées et des problèmes respiratoires. En général, les infections d'origine alimentaire les plus communes produisent des symptômes gastro-intestinaux : diarrhée, nausée, vomissements, déshydratation, crampes, maux de tête et fièvre.

Comment la nourriture peut devenir toxique

La nourriture peut devenir toxique de plusieurs manières :

- ◆ Contamination biologique
- ◆ Contamination chimique
- ◆ Contamination physique
- ◆ Contrôles inappropriés du temps et de la température
- ◆ Contagion croisée
- ◆ Lavage insuffisant des mains
- ◆ Mauvaise hygiène
- ◆ Transmission d'une personne ou d'un animal infecté
- ◆ Entreposage inapproprié de la nourriture

La nourriture peut être contaminée à plusieurs points dans le processus de traitement « de la ferme à la table ». Pour les besoins de ce manuel, nous allons examiner les différents types de contaminations qui peuvent affecter les

NOM	INCUBATION	ALIMENTS IMPLIQUÉS
Les bactéries		
Campylobacter	2 à 5 jours	Poulet, lait, eau non chlorée
Clostridium perfringen	8 à 22 heures	Aliments préparés, viandes froides, jambon, bœuf cuit
Escherichia coli (e. coli)	2 à 9 jours	Viande, fruits et légumes frais, fromage, jus de fruit, salades préparées
Listeria monocytogenes	12 heures à 3 semaines	Légumes crus, lait, viande crue, poulet cuit
Shigella	12 à 72 heures	Salade de thon, fruits et légumes crus
	6 à 48 heures	Viandes, produits laitiers, poisson et sauces préparées
	Rapide	Salade de thon, aliments fins, garniture à sandwich, viande, produits laitiers
	2 à 36 heures	Fromage, lait, jambon, salade de thon
Vibrio cholerae	6 heures à 5 jours	Tous les produits alimentaires, les poissons en particulier
Yersinia enterocolitica	2 à 48 heures	Lait, viande, poisson
Virus*		
Norovirus (et autres)	12 à 48 heures	Tous les produits alimentaires ou les ustensiles
Hépatite A	15 à 50 jours	Tous les produits alimentaires ou les ustensiles
Rotavirus	12 à 48 heures	Tous les produits alimentaires ou les ustensiles
Les parasites		
Giardia lamblia	1 semaine	Tous les produits alimentaires ou les liquides
	1 semaine	Tous les produits alimentaires ou les liquides
Toxines non infectieuses		
Toxine botulinique	18 heures à 8 jours	Soupes, champignons, olives, épinard, thon et aliments fins
Toxines de poisson	Immédiat à 3 heures	Poisson, comme le thon, provenant d'eaux contaminées
Toxines de champignons	Immédiat à 3 heures	Champignons frais ou en conserve
STRATÉGIES DE PRÉVENTION :		
Contrôle de la température et du temps, normes strictes d'hygiène, lavage des mains, eau propre,		
éliminer la contamination croisée, normes strictes de désinfection		

* Les virus sont généralement transmis par une personne infectée

Cette liste n'est pas exhaustive. Vous devez connaître tous les éléments de l'hygiène alimentaire et les codes de santé gouvernementaux.

Figure 1 Intoxications d'origine alimentaire les plus courantes

aliments pendant le processus de préparation de la nourriture.

Infection d'origine biologique

Les bactéries

Des milliers de types de bactéries sont naturellement présents dans notre environnement. Toutes les bactéries ne sont pas nocives. Par exemple, les bactéries sont utilisées pour fabriquer du fromage et du yaourt.

Les bactéries qui causent des infections sont des agents pathogènes; lorsqu'elles entrent dans la chaîne alimentaire, elles causent des infections d'origine alimentaire. Parfois, le contaminant est déjà présent dans la nourriture, d'autres fois il est transmis à la nourriture à cause d'une hygiène insuffisante, d'une personne infectée ou de la contamination croisée. Les premiers symptômes d'une infection d'origine biologique peuvent se manifester après quelques heures ou quelques semaines.

Les virus

Les virus comme le norovirus ou le virus de l'hépatite sont différents des bactéries et des parasites, mais peuvent causer des infections similaires. Les virus sont très petits et ne répondent pas aux antibiotiques, et ils ne peuvent pas se multiplier en dehors du corps. Cependant, ils peuvent être transmis d'une personne infectée à la nourriture. Les premiers symptômes d'une infection virale peuvent se manifester après quelques heures ou quelques semaines.

Les parasites

Selon le CDC, « Les parasites peuvent être présents dans la nourriture et dans l'eau et peuvent causer des infections. Les parasites, dont la taille peut aller de minuscules organismes unicellulaires à des vers visibles à l'œil nu, sont de plus en plus souvent identifiés comme la cause des infections d'origine alimentaire aux États-Unis. Ces infections peuvent causer une grande variété de problèmes allant d'un léger inconfort à une maladie débilitante et même la mort. Ils peuvent être transmis à un nouvel hôte par la consommation de nourriture ou d'eau contaminée, ou en mettant dans la bouche un objet ou un aliment qui est entré en contact avec de la matière fécale (excréments) d'une personne ou d'un animal infecté ». Habituellement, les premiers symptômes d'une infection parasitaire prennent au moins une semaine pour se manifester.

Les toxines non infectieuses

Les toxines non infectieuses sont des substances toxiques produites par certains types de micro-organismes comme la toxine botulinique. Il existe différents types de toxines qui se produisent naturellement, mais elles sont toutes dangereuses pour la santé lorsqu'elles sont ingérées. Certaines d'entre elles peuvent causer de sévères réactions allergiques. Habituellement, les premiers symptômes de ce type d'infection sont immédiats et sévères.

Les infections d'origine chimique

Les infections d'origine chimique sont appelées des empoisonnements chimiques. Certains produits chimiques sont utiles et nécessaires, comme les minéraux, les métaux et les produits de nettoyage, mais ils peuvent être dangereux lorsqu'ils contaminent la nourriture. Les minéraux et les métaux souvent identifiés comme des risques chimiques potentiels sont : l'arsenic, l'antimoine, le cadmium, le cuivre, le plomb, l'étain, le zinc et le mercure. Les empoisonnements au métal sont surtout associés à de l'équipement et des ustensiles composés de matériaux inappropriés utilisés pour manipuler la nourriture.

Lorsque des aliments acides entrent en contact de l'équipement et des ustensiles, de la corrosion comme de la rouille peut se produire. Par la corrosion, du métal est libéré sur ou dans la nourriture et la contamine. Voici une liste non exhaustive d'aliments très acides : mayonnaise, sauces, tomates et boissons gazeuses.

Les pesticides

Un empoisonnement aux pesticides peut se produire à moins que les directives suivantes ne soient mises en pratique :

- Entreposez les pesticides dans un lieu sûr et à bonne distance des produits alimentaires, jamais dans la même armoire ou sous l'évier
- Gardez toujours les produits chimiques dans leur contenant d'origine
- Lisez et suivez les directives figurant sur l'étiquette
- Manipulez les pesticides comme s'il s'agissait de poisons
- Évitez l'application inconsidérée de produits chimiques
- Seul du personnel formé et certifié doit utiliser des pesticides

Les produits de nettoyage

Les composés chimiques présents dans les produits de nettoyage et les désinfectants sont nécessaires pour que le restaurant soit hygiénique. Voici une liste non exhaustive de contamination :

- Un mauvais usage ou l'utilisation de concentrations erronées de produits de nettoyage sur les surfaces servant à préparer les aliments.

- Un rinçage incomplet des détergents et des nettoyants présents sur les surfaces en contact avec la nourriture comme l'équipement, les ustensiles ou les tables.

Les dangers physiques

Les intoxications d'origine physique sont causées par des corps étrangers, comme des noyaux d'olives, des fragments d'os, des copeaux de métal, qui se retrouvent dans la nourriture. Des précautions sont prises lors du processus de transformation des aliments pour enlever tous les dangers physiques.

Prenez soin d'enlever tous les corps étrangers des produits alimentaires avant de les servir.

Intoxication d'origine alimentaire : Stratégies de prévention

Vous pouvez prendre des mesures pour minimiser les risques de contamination au niveau de la préparation des aliments. Voici quelques stratégies préventives pour vous aider à mettre en place des procédures de salubrité adéquates, qui s'ajoutent à celles indiquées à la figure 1. Chacune de ces stratégies est traitée plus en détail plus bas dans ce chapitre.

1. Le contrôle du temps et de la température : conservez les aliments hors des zones de température à risque
2. Normes strictes d'hygiène
3. Normes strictes de désinfection
4. Procédures appropriées de lavage des mains
5. Éviter la contamination croisée
6. Restreindre l'accès ou exclure les employés malades*****
7. Maintenir l'équipement en bon état
8. Rincer et désinfecter correctement tout l'équipement

Une grande variété de maladies et infections transmissibles peuvent être transmises d'un employé infecté aux clients par la nourriture et les ustensiles. Dans certaines conditions, vous pouvez restreindre l'accès ou interdire à un employé de travailler s'il est malade. Vérifiez les règlements locaux, provinciaux et fédéraux des services d'hygiène publique ou autres agences similaires pour connaître les règlements applicables dans votre région. Vous devez suivre toutes les lois sur la santé et sur la main d'œuvre qui s'appliquent.

Principe du délai et de la température

Le contrôle de la température et le facteur temps jouent un rôle clé pour prévenir le développement des bactéries. Les aliments qui séjournent dans les zones de températures à risques durant quatre heures ou plus permettent aux bactéries de se développer. Le facteur temps est ici cumulatif et non pas consécutif pour tous les aliments qui entrent dans les zones de températures à risques.

La zone de température à risque se situe au-dessus de 5 °C (41 °F) et au-dessous de 60 °C (140 °F) (voir la figure 2). Elle comprend les températures optimales de reproduction et de développement des bactéries. La conservation des aliments à une température inadéquate explique le plus souvent les intoxications d'origine alimentaire. ***Tous les aliments doivent être conservés aux températures adéquates lors du transport, de l'entreposage, de la manutention, de la préparation, de la présentation et lorsqu'ils sont servis.***

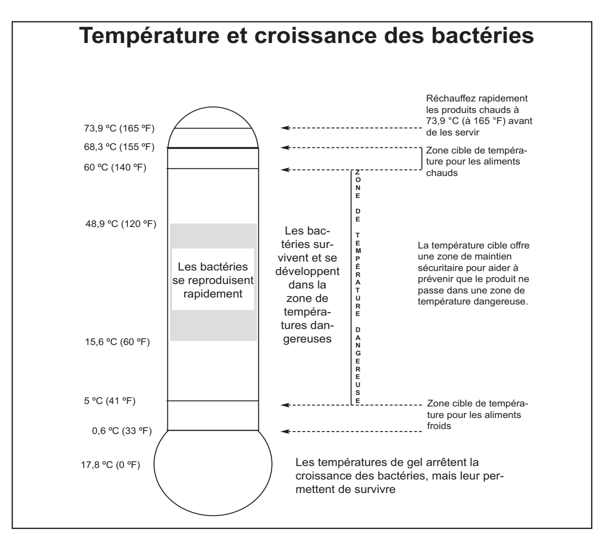


Figure 2 La zone de température à risque

En plus des températures requises pour éviter des problèmes d'hygiène alimentaire, voici une liste des températures recommandées pour obtenir une qualité optimale de nourriture. En compagnie des employés, passez en revue les procédures de préparation et de rangement des aliments. Veillez à ce que tous les comprennent sans équivoque.

1. Conservez les aliments surgelés à -15 °C (5 °F) ou moins. La plage optimale est -18 ºC (0 ºF) ou inférieure.
2. Faites toujours dégeler les produits au réfrigérateur, jamais à la température de la pièce.
3. La plage de température requise pour les produits réfrigérés est de 1 à 5 °C (33 à 41 °F). La plage optimale est de 1,1 à 2,8 °C (34 à 37 °F).
4. Préchauffer rapidement les produits chauds à 74 °C (165 °F). La plage de température requise pour maintenir les produits chauds dans le compartiment chaud est de 60 à 74 °C (140 à 165 °F). La plage maximale est de 60 à 68 °C (140 à 155 °F).
5. Réfrigérez rapidement les restes d'aliments réchauffés, en les mettant dans des plats au réfrigérateur.
6. La nourriture réfrigérée et précuite, comme des portions individuelles de steak ou de poulet préparé selon la commande du client et servi immédiatement, peut être servie à n'importe quelle température. Afin de satisfaire les attentes du client pour les produits « chauds », les portions individuelles (steak, poulet) doivent être servies dans une plage de température de 60 à 68 ºC (140 à 155 ºF).
7. Évitez de laisser les aliments dans la plage des températures à risques. Le temps d'exposition augmente à chaque stade du maniement et du service.

8. Le délai total pendant lequel les aliments susceptibles de contamination sont exposés aux températures à risques ne saurait dépasser 4 heures.

Rangement

La nourriture peut devenir impropre à la consommation si elle est mal conservée. Vous pouvez choisir d'autres types et d'autres grandeurs de contenants que ceux indiqués dans ce chapitre pour ranger vos aliments, mais vous devez suivre ces directives :

- Tous les produits doivent être inspectés et entreposés correctement dès la réception. Les produits alimentaires doivent alors être étiquetés et subir une rotation appropriée pour prévenir le gaspillage. Nous recommandons que les produits de papier fassent l'objet d'une rotation. Bien que les produits de papier ne périssent pas, leur rotation permet d'éviter l'obsolescence des concepts d'emballage, particulièrement lorsqu'il s'agit de promotions.
- Lorsque les produits livrés sont rangés dans le réfrigérateur, le congélateur ou sur des étagères à sec, nous recommandons de laisser tous les articles dans leur emballage d'origine.
- Évitez d'entreposer les produits en papier dans un endroit où ils risqueraient de devenir humides ou détrempés.
- Ne rangez jamais les aliments à même le sol ou près de pesticides ou de produits de nettoyage.
- Les contenants de stockage d'origine qui ne sont pas approuvés par la NSF peuvent être utilisés pour les articles dans l'arrière-salle et dans le réfrigérateur/congélateur pour les produits qui ne sont pas en contact direct avec le contenant (par exemple : les paquets de sels et de poivre, les produits en sac, etc.). Lors de l'utilisation de contenants génériques, vous devez vous conformer à ce qui suit :
  - Les contenants doivent être en plastique solide, facile à nettoyer. Ne pas utiliser des caisses ou des paniers, y compris des contenants en plastique qui ressemblent à des paniers, car ils sont difficiles à nettoyer et ne peuvent contenir les déversements*.
  - ***Tous*** les renseignements sur le produit doivent être disponibles : Numéro SPC (le cas échéant), date de fabrication/production ou date d'expiration, numéro ou code de lot, date de réemballage (le cas échéant), etc.

    Si ces renseignements ne sont pas imprimés sur l'emballage intérieur, nous recommandons de couper cette section et de placer ce morceau de carton dans le contenant. Si plusieurs boîtes de produits sont placées dans un seul contenant, séparer les boîtes et conserver les renseignements pour chacune d'elles.
- Vous ne pouvez pas réutiliser les contenants d'aliments d'origine (par exemple les contenants d'assaisonnement) pour un entreposage continu. Ces contenants ne sont pas conçus pour subir des nettoyages et des réutilisations multiples.
- Vous devez utiliser uniquement des contenants et des organisateurs d'entreposage de qualité commerciale, de couleur noire ou en acier inoxydable pour les articles placés dans l'espace clientèle (voir la liste décor/équipement du chapitre 6 pour les fournisseurs recommandés). En outre, les contenants/organiseur d'entreposage doivent être utilisés dans l'espace clientèle pour la fonction pour laquelle ils ont été conçus. Par exemple, des plats pour aliments ne peuvent pas être utilisés pour ranger des articles dans l'espace clientèle (comme des condiments ou des boissons).
- Tous les contenants doivent être propres et en bon état.

* *Les caisses utilisées pour livrer des boissons embouteillées peuvent être utilisées seulement pour le transfert et l'entreposage de boissons embouteillées dans l'arrière-salle. Lorsqu'elles sont vides, elles doivent être retournées à l'embouteilleur. Les restaurants des États-Unis peuvent continuer à utiliser les étagères à paniers pour y placer des chips à la vue des clients.*

Produit préparé

Lorsqu'un produit préparé est placé dans des contenants, suivez ces directives :

- Tous les contenants en contact direct avec des aliments doivent être approuvés NSF. Si les normes de la NSF ne s'appliquent pas, les contenants doivent être conformes aux directives et au règlement de l'équivalent NSF de votre pays.
- Lors de l'utilisation de plats pour aliments en contact direct avec des aliments, nous recommandons de couvrir le plat avec une pellicule en plastique avant de placer le couvercle. Cette directive inclut les produits préparés en portion et placés dans des plateaux en papier. Si vous utilisez des contenants hermétiques, la pellicule plastique sous le couvercle n'est pas nécessaire.
- Lorsque des produits sont ouverts et enlevés de leur emballage, placez un seul produit par contenant. La seule exception à cette règle est le pepperoni et le salami qui peuvent être placés dans le même contenant, quelques variétés de fromage tranché peuvent être conservées dans le même contenant, ainsi que le bacon, qui peut être placé avec d'autres produits, dans la mesure où une division est utilisée.

Étiquetage des aliments

Lors de la préparation des produits, tous les contenants d'aliments doivent être étiquetés correctement, car les aliments seront conservés pour un usage ultérieur. Ce processus aide à assurer la bonne rotation des produits dans le restaurant. Placez toujours l'étiquette d'information sur le contenant lui-même, plutôt que sur la pellicule plastique ou le couvercle. Les étiquettes doivent être lisibles et comporter les informations suivantes : la date et l'heure de

préparation, les initiales de la personne qui l'a préparé, le type de produit.

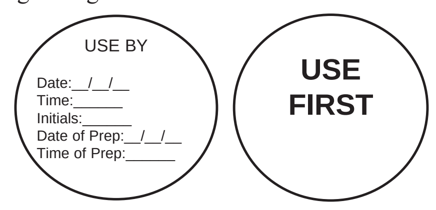
Il est important que tous les produits de la section des sandwiches conservent la bonne information d'étiquetage, surtout dans le cas des produits qui restent plus longtemps. Lorsque le contenant à aliments est placé dans la section des sandwichs, il est considéré comme prêt à servir. Si un contenant pour aliments de cette section n'affiche pas l'information d'étiquetage correcte, il est acceptable de continuer à le servir jusqu'à la fin de la journée et aucun nouvel étiquetage n'est requis. À la fin de la journée, tout produit restant dans la section des sandwichs qui n'affiche pas d'étiquette d'information doit être mis au rebut.

Transfert de contenants

Si vous transvasez de la nourriture préparée, transférez la date et l'heure de préparation ***originale*** de l'étiquette de l'ancien contenant à celle du nouveau contenant. ***Ne mélangez jamais de vieux produits avec de nouveaux.***

Étiquettes « Utiliser avant » et « Utiliser en premier » disponibles

Les étiquettes « Utiliser avant » et « Utiliser en premier » peuvent être achetées par l'entremise de votre coordonnateur; cependant, vous pouvez également utiliser des étiquettes vierges ou du ruban adhésif. Assurez-vous que les étiquettes sont faciles à enlever puisqu'elles devront être changées régulièrement.



Marqueurs pour plateaux disponibles

Vous pouvez également utiliser un marqueur gras pour écrire les renseignements directement sur les plateaux. Des marqueurs de rechange peuvent être achetés par l'intermédiaire de votre coordonnateur.

Réfrigération

Votre restaurant comprend deux types de réfrigérateurs : ceux qui peuvent abaisser la température des produits (réfrigérateurs, congélateurs) et ceux conçus pour maintenir les produits à une certaine température « section de maintien ». Les sections de maintien sont la partie supérieure de la section des sandwichs de la ligne d'assemblage et le comptoir arrière réfrigéré de la section de maintien arrière.

Gardez toujours tous les réfrigérateurs propres et en bon état.

- Vérifiez et nettoyez régulièrement les serpentins, car la saleté et la poussière peuvent réduire l'efficacité de l'appareil.
- Nettoyez régulièrement les appareils.
- Gardez l'espace au-dessus de l'appareil et le compresseur dégagé afin que l'air puisse circuler librement.
- Assurez-vous que les joints, les joints d'étanchéité des portes et les ferme-porte fonctionnent correctement.

Consultez le chapitre 13 pour obtenir plus de détails à propos du nettoyage et de l'entretien des appareils de réfrigération.

Réfrigérateur/Congélateur (chambre ou accessible de l'extérieur)

- Réduisez au maximum l'ouverture et la fermeture des portes.
- Ne recouvrez pas les étagères avec du papier à logo, des feuilles d'aluminium, etc.; ne placez pas les boîtes contre les murs; laissez quelques centimètres entre les boîtes afin de permettre à l'air de circuler; ne remplissez pas trop l'appareil. Toutes ces pratiques nuisent à la circulation de l'air.
- Assurez-vous que les serpentins des condensateurs sont exempts de poussière et que le filtre est propre (voir le chapitre 13 pour obtenir plus d'information).
- Tous les 6 mois, réglez le thermomètre à cadran situé sur la porte (consultez le manuel d'utilisation du fabricant pour obtenir plus d'informations).
- Si votre réfrigérateur vous a été expédié avant le 1er septembre 1999, contactez le représentant du service pour que le thermostat soit réglé.

Section des sandwichs - section froide

- Avant l'ouverture, faites refroidir la section froide pendant 45 minutes. Une minuterie automatique est disponible; voir la liste des petits articles au chapitre 6. Réglez la température de la section froide afin de conserver les aliments à la température adéquate. La température de la section froide est affectée par la température et de l'humidité de l'air ambiant de votre restaurant. Remarque : le lecteur numérique de la section des sandwichs indique la température de l'appareil et non pas celle de la nourriture qu'il contient.
- Faites refroidir TOUS les aliments froids entre 1 et 5 °C (33 et 41 °F) dans le réfrigérateur AVANT de les placer dans la section froide.
- Utilisez uniquement des plats noirs pour aliments
- N'utilisez pas les plats en acier inoxydable dans la section froide. Les plats en acier inoxydable ne maintiennent pas les produits à la bonne température.
- Ne dépassez pas la ligne de congélation (la protubérance à l'intérieur du plat) lorsque vous remplissez les plats pour aliments. Si vous avez un couvercle en verre, ne remplissez le thon qu'à la moitié afin de laisser de la place pour la louche. Assurez-vous que le manche de la louche ne touche pas à la nourriture.

◆ Placez ***immédiatement*** la nourriture provenant du réfrigérateur dans la section des sandwichs.
◆ Placez les plats pour aliments dans la section des sandwichs de manière à ne laisser AUCUN espace vide entre les plats.
◆ Si vous avez un couvercle en verre, gardez-le fermé sauf dans les périodes de pointe. Si vous avez d'autres types de couvercles, enlevez-les de tous les plats pendant les périodes de pointe et remettez-les en place par la suite.
◆ Utilisez le système de rotation PEPS.
◆ Ne tapissez pas la section des sandwichs avec du papier d'aluminium, du papier à logo, etc.
◆ Ne vous servez pas de la section des sandwichs pour entreposer un aliment pendant un délai prolongé, par exemple pendant la nuit. **Éteignez l'appareil pendant la nuit afin de permettre un temps d'arrêt et éviter l'accumulation excessive de glace.**

Comptoir arrière réfrigéré

◆ Réduisez au maximum l'ouverture et la fermeture des portes.
◆ N'empêchez pas la circulation de l'air en tapissant les étagères en aluminium, de papier à logo, etc.; en plaçant des produits contre les murs; en remplissant trop l'appareil.
◆ Gardez le thermomètre à cadran à l'intérieur de l'appareil et étalonnez-le tous les 6 mois.
◆ Faites refroidir ***TOUS*** les aliments froids entre 1 et 5 °C (33 et 41 °F) dans le réfrigérateur avant de les placer dans le comptoir arrière réfrigéré.
◆ Laissez les couvercles sur les plats.
◆ Procédez à la rotation continuelle des produits.

Compartiment chaud

◆ Versez 2 cm (¾ po) d'eau **CHAUDE** dans un récipient.
◆ Programmez l'indicateur au maximum durant 30 à 45 minutes.
◆ Utilisez uniquement des plats en acier inoxydable ou des plats ambres pour aliments dans le compartiment chaud.
◆ Placez le produit *chauffé* dans le chaudron et réduisez l'indicateur à « 5 ».
◆ Réchauffez tous les aliments chauds au four micro-ondes à 74 °C (165 °F).
◆ Placez ***immédiatement*** la nourriture provenant du four micro-ondes dans le compartiment chaud.
◆ Remuez les aliments chauds une fois par heure afin de maintenir la bonne température dans tous les plats pour aliments.

Ustensiles

Dans la section des sandwichs, vous devez utiliser la louche no 30* pour le thon et une cuillère pour les boulettes de viande. Si vous choisissez de conserver le steak et des filets de poulet en vrac dans la section froide de la section des sandwichs, vous aurez également besoin de louches à portion pour le steak et le poulet. Les poignées de ces ustensiles ne doivent pas toucher le produit. En conséquence, ne remplissez pas les plats jusqu'au bord de la ligne de refroidissement afin de maintenir les poignées au-dessus du produit.

Vous aurez également besoin de couteaux pour la coupe à charnière des pains et pour couper les sandwichs en deux, ainsi que d'un grattoir pour nettoyer la planche à découper.

** Les cuillères n° 30 varient de 30,5 ml à 37 ml (1,03 oz à 1,25 oz). Assurez-vous que votre cuillère n° 30 contient bien 37 ml (1,25 oz).*

Thermomètres

Vous devez impérativement posséder un thermomètre approuvé qui vous servira à contrôler la température des aliments.

Infrarouge (IR)

Un thermomètre infrarouge est rapide, précis (dans une plage de +/- 1 °C [+/- 1 °F]) et facile à utiliser. Ce thermomètre utilise une technologie infrarouge pour effectuer la lecture des températures; l'avantage principal de cette technologie est qu'il n'est pas nécessaire de nettoyer la sonde entre les produits. Cependant, avec un thermomètre infrarouge, la température doit être prise à l'intérieur du produit à au moins 2,5 cm (1 po) de profondeur, le produit doit donc être déplacé avant d'utiliser le pointeur au laser. De plus, une sonde à thermocouple est nécessaire pour prendre la température des produits chauds. Le modèle approuvé est fourni avec la sonde de type K.

Exigences pour la prise des températures

Vous devez enregistrer les températures de tous les produits figurant sur la liste du Rapport de température sur la sécurité des aliments (affiché sur SUBWAY Partners™), au moins deux fois par jour. Enregistrez les températures un peu avant le déjeuner (dîner) et un peu avant le dîner (souper). Ceci vous donnera une bonne vue d'ensemble de la journée. Vérifier et enregistrer les températures comme suit :

◆ chaque produit dans la section froide supérieure de la section des sandwichs figurant sur la liste du rapport
◆ chaque produit dans le compartiment chaud.
◆ un échantillon d'un produit de la ligne d'assemblage ou de la section de maintien
◆ un échantillon d'un produit de la chambre froide et d'un produit du congélateur

Si la température d'un produit n'est **pas** dans la plage indiquée par les directives pour les produits chauds ou froids, vous devez procéder comme suit :

1. Enregistrez la température dans le Rapport d'interventions lors d'un problème de température (affiché sur SUBWAY Partners™), avec la date, le produit et vos initiales.
2. Retirez le produit de la ligne d'assemblage, déterminez les mesures correctives à prendre (c.-à-d. remettre le produit dans le réfrigérateur, réchauffer la nourriture dans le four micro-ondes, etc.) et enregistrez cette action dans le rapport. *Ne servez pas ce produit aux clients alors que l'action corrective est en cours.*
3. Prenez et enregistrez la température du même produit 30 minutes plus tard. Si la température du produit est maintenant à l'intérieur des limites acceptables, fermez cette entrée avec la signature du propriétaire/gérant.
4. Si la température du produit est toujours en dehors des limites acceptables, continuer à prendre des actions correctives.
5. Prendre et enregistrer la température du produit 30 minutes plus tard (60 minutes après la première prise de température). Si le produit n'a toujours pas atteint la température requise, jetez-le. Enregistrez la mise au rebut du produit sur le Rapport d'interventions et fermez l'entrée avec la signature du propriétaire/gérant.

La figure 3 montre un échantillon d'enregistrement de températures inacceptables et les informations correspondantes enregistrées sur le Rapport des températures et des interventions.

Comment prendre la température des produits

Bien que vous soyez tenu de prendre et d'enregistrer les températures des produits figurant sur la liste du Rapport seulement deux fois par jour, nous vous recommandons de vérifier les températures de *tous* les produits toutes les deux heures. Gardez toujours le thermomètre au même endroit, facilement accessible. Lorsqu'il est utilisé ailleurs, remettez-le à son emplacement de rangement désigné. Lorsqu'une sonde à thermocouple est utilisée, nettoyez et désinfectez la sonde ***avant et après*** chaque utilisation avec un chiffon trempé dans un produit désinfectant pour contact alimentaire ou avec un tampon imbibé d'alcool.

Lors de la prise de température, attendez que la lecture se stabilise avant de l'enregistrer. Enregistrez les températures à la deuxième décimale. Lorsqu'une sonde est utilisée pour vérifier la température des produits qui vous sont livrés, ne percez pas les emballages s'ils sont scellés. Placez le thermomètre entre deux paquets empilés l'un sur l'autre. Si vous utilisez un thermomètre infrarouge, ne prenez pas la température à travers les boîtes de carton - pointez le laser directement sur l'emballage intérieur.

- **Comptoir de préparation des sandwichs**
  Utilisez toujours une sonde de type K pour vérifier les produits chauds. Avant de vérifier un produit chaud, mélangez-le pour distribuer la chaleur uniformément. Lorsque vous vérifiez le produit dans des plats pour aliments, ne touchez pas au fond ou aux bords du plateau avec la sonde du thermomètre. Lorsque vous vérifiez la température de viandes empilées ou de produits préparés, mettez le bout de la sonde en plein centre géométrique de l'aliment ou déplacez le produit pour exposer 2,5 cm (1 po) sous sa surface et pointez le laser. Les viandes empilées et les légumes peuvent être déplacés avec une main gantée. Utilisez une louche ou une cuillère pour déplacer les produits mélangés comme le thon ou le poulet tériaki. Lorsque vous vérifiez la température de produits congelés, placez le thermomètre au centre des articles ou déplacez les produits et pointez le laser au centre.

- **Réfrigérateur/Congélateur**
  Vérifiez et enregistrez la température d'un produit du réfrigérateur et d'un produit du congélateur. Lorsque vous vérifiez un produit dans le réfrigérateur ou le congélateur, vérifiez qu'il y a été placé pendant au moins 24 heures.

Affichez le tableau « Comment prendre la température des produits » afin que les employés puissent se remémorer ces étapes essentielles.

Food Safety Temperature Action Log

Complete this form for accurate tracking of actions taken when a temperature falls within the Food Temperature Danger Zone.

Franchise #: 1234 Week Ending Date*: 2/11/03

Date	Product	First Logged Temperature				Second Logged Temperature				Third Logged Temperature				Owner/ Manager Initials
		Temperature	Time	Initials	Action Taken	Temperature	Time (30 minutes later)	Initials	Action Taken	Temperature	Time (60 minutes later)	Initials	Action Taken	
2/6	Tuna	56.7°F	11:05 am	MT	Placed product in walkin cooler	54.1°F	11:35am	MT	Left in walkin cooler	51.6°F	12:05am	MT	Labeled "Do Not use"/set aside	aH
2/7	meatballs	138° F	4:10 pm	QJ	Re-heated in microwave	148.2°F	4:40 pm	QJ	—	—	—	—	—	aH

Figure 3 Échantillon de rapport des températures

CONSEIL : Plutôt que de prendre la température de plusieurs produits, vous pouvez prendre la température de l'intérieur du réfrigérateur ou du congélateur à l'aide Safe-T-Guard Sanitizer.

- Pour le réfrigérateur, remplissez le Sanitizer jusqu'à la ligne de remplissage avec de l'eau et fixez-le à une étagère ou entre deux barreaux d'une étagère.
- Pour le congélateur, remplissez le Sanitizer jusqu'à la ligne de remplissage avec du bicarbonate de soude et suspendez-le ou accrochez-le à la section centrale du congélateur.

Au moins deux par jour, insérez la sonde du thermomètre dans le trou du capuchon du Safe-T-Guard et enregistrez la température dans le rapport sur la température de salubrité des aliments.

Dépannage

Si le nombre de températures inacceptables est élevé, voici quelques suggestions :

1. Passez en revue les pages précédentes et assurez-vous que votre équipe suit les recommandations de maintien des températures adéquates. Par exemple, le fait de ne pas préréfrigérer un produit froid est la cause la plus fréquente de températures inacceptables d'un produit dans la section froide de la section des sandwichs.
2. Surveillez le temps pris pour préparer le produit et assurez-vous qu'il a atteint la bonne température lorsqu'il est placé dans les sections de maintien.
3. Déterminez si l'équipement pose des problèmes. Par exemple : prenez la température d'un produit dans le réfrigérateur au moment de la fermeture. À l'ouverture du restaurant, vérifier la température du même produit. Si la température n'a pas augmenté, le réfrigérateur fonctionne correctement et le problème de température est ailleurs.
4. Instaurez et adhérez strictement au système HAACP (présenté plus bas dans cette section).

Contagion indirecte

La contamination croisée survient lorsque des micro-organismes vivant sur un certain aliment touchent un autre aliment. La plupart du temps, la contamination croisée survient lorsque les procédures d'hygiène ne sont pas respectées ou qu'un employé contamine la nourriture.

- ◆ Lavez-vous toujours les mains entre les tâches (voir ci-dessous).
- ◆ Lavez et désinfectez toujours les surfaces où se préparent les aliments (comptoirs, trancheuse, couteaux, thermomètre, récipients) chaque fois qu'on passe d'un aliment à l'autre.
- ◆ Lavez toujours les légumes frais (tomates, poivrons verts) avant de les émincer.
- ◆ Ne réutilisez jamais les emballages (pellicule plastique, feuille d'aluminium, papier à logo, sacs à sous-marin, etc.). Jetez au rebut tous les emballages utilisés, même s'ils ne semblent pas sales.
- ◆ Ne mélangez jamais de nouveaux produits avec de vieux produits ou des produits chauds avec des produits froids.

Le lavage des mains est « ABSOLUMENT » indispensable

Tout au long de la journée, vos mains touchent toutes sortes de surfaces et peuvent entrer en contact avec de nombreux micro-organismes. Elles constituent dès lors le vecteur transmettant ces micro-organismes aux sandwichs des clients. Le fait de garder vos mains propres est l'un des aspects les plus importants qu'il vous faut prendre pour éviter la propagation de maladie.

Les employés doivent se laver les mains à l'eau et au savon et les sécher complètement avant de commencer le travail, ***et le faire plusieurs fois pendant la journée***. Il faut se laver les mains dans les cas suivants :

- Avant de commencer à travailler.
- Avant de sortir des toilettes.
- Avant de mettre des gants.
- Après un travail de nettoyage, comme le balayage, le lavage des sols, le vidage des poubelles.
- Après avoir touché de l'argent ou autre chose que des aliments.
- Après avoir touché des cheveux, le visage, la peau ou des vêtements.
- Entre la préparation de produits différents. Ainsi, si vous avez coupé des tomates, il faut vous laver les mains avant de couper de la viande.
- Après avoir toussé, éternué, utilisé un mouchoir, fumé du tabac, mangé ou bu.
- Après et après le traitement d'une coupure ou d'une blessure.
- Après avoir manipulé des ordures.
- Après être entré en contact avec un produit de nettoyage ou un produit chimique.

En utilisant du savon pour les mains et de l'eau aussi chaude que possible, faites mousser le savon pendant une vingtaine de secondes, en ayant soin de bien frotter toute la main jusqu'au coude (voir la figure 4). Après le lavage, rincez-vous bien les mains en faisant couler l'eau depuis vos coudes jusqu'au bout de vos doigts. Séchez vos mains avec un essuie-tout. Fermez le robinet avec un essuie-tout afin d'empêcher les mains propres de se contaminer de nouveau.

En tant que propriétaire, vous devez fournir du savon pour les mains à partir d'une distributrice murale fermée et des serviettes en papier jetables à partir d'une distributrice murale fermée.

C'est la raison pour laquelle un lavabo est intégré au comptoir arrière. Lavez-vous toujours les mains avant de servir un client, même si cela vous oblige à vous les laver deux fois de suite. Supposons que vous venez tout juste de vous laver les mains dans l'arrière-salle. Vous passez ensuite à l'accueil pour servir un client. Vous n'avez rien touché entre temps : lavez-vous quand même les mains dans le lavabo et laissez le client vous observer pendant cette opération.

Le lavabo ne doit être utilisé que pour se laver les mains. Ne l'utilisez PAS pour nettoyer ou égoutter des aliments ou pour nettoyer de la vaisselle ou des ustensiles.

Gel désinfectant pour les mains

Vous pouvez fournir à vos employés du gel désinfectant pour les mains. Aux États-Unis et au Canada, vous devez utiliser un gel désinfectant approuvé et un distributeur mural approuvé. À l'extérieur des États-Unis et du Canada, pouvez utiliser un désinfectant instantané pour les mains sous forme de gel, qui contient au moins 60 % d'éthanol ou d'alcool et qui est distribué par un dispositif sans contact*.

L'utilisation de gel désinfectant ne remplace **PAS** le lavage des mains. Les mains doivent être lavées, rincées et séchées avant d'appliquer le gel désinfectant. Voir le chapitre 3 pour obtenir plus de détails.

* *Si un distributeur sans contact est disponible dans votre région, il doit être utilisé. Si le distributeur sans contact n'est pas disponible dans votre région, vous pouvez utiliser tout distributeur approuvé par l'agence locale de réglementation.*

Gants jetables obligatoires

Pendant toute manipulation de nourriture, il sera obligatoire de porter des gants jetables, en plastique approprié à cette activité.

- Il n'est pas permis de porter des gants en latex.
- Il faut se laver et se sécher les mains à chaque changement de gants et suivre les instructions citées plus haut quant au lavage des mains.
- Ne soufflez jamais dans les gants avant de les porter.
- Ne lavez jamais ou ne remettez jamais les gants (même s'ils ne sont pas visiblement souillés).
- Si les gants se déchirent ou se tachent, ou si un client vous demande de les changer : retirez-les, jetez-les, lavez-vous les mains et mettez de nouveaux gants.
- Bien que vous portiez des gants, vous devez suivre les procédures d'hygiène prescrites. Le mauvais usage des gants peut contribuer à la transmission des mêmes



Figure 4 Procédure de lavage des mains

micro-organismes que ceux que transportent les mains non lavées. Soyez attentif à ce que vous touchez quand vous portez des gants. Ne touchez jamais des vêtements, des cheveux, le visage, etc. pendant que vous portez des gants. Si cela vous arrive, retirez et jetez les gants, lavez-vous les mains et mettez de nouveaux gants.

- Lavez-vous les mains et portez des gants nouveaux entre chaque préparation différente de nourriture. Par exemple, après avoir fini de couper des tomates en tranches, retirez et jetez vos gants, lavez-vous les mains et mettez de nouveaux gants avant de préparer les portions de viandes empilées.
- Retirez et jetez les gants avant d'initier des tâches qui ne sont pas liées à la nourriture :
  - Employer la caisse enregistreuse et manipuler l'argent
  - Répondre au téléphone
  - Ouvrir le réfrigérateur ou le congélateur
  - Accomplir des fonctions de nettoyage
- Après avoir terminé les tâches qui ne sont pas liées à la nourriture, lavez-vous les mains et mettez de nouveaux gants avant de confectionner des sandwichs ou de préparer d'autres aliments.
- Si vous êtes en train de préparer des sandwichs dans une chaîne de montage, il ne sera pas nécessaire de changer vos gants après chaque sandwich, à condition que vous demeuriez dans la ligne de sandwich et que vous ne fassiez rien d'autre.

LE SYSTÈME DE CONTRÔLE CRITIQUE PAR ÉTAPES DE L'ANALYSE DES RISQUES

Le système de contrôle critique des étapes de l'analyse des risques (Hazard Analysis Critical Control Point), généralement mieux connu sous l'acronyme « *HACCP* », aide à prévenir les erreurs pouvant mener à une intoxication alimentaire. Le HACCP examine le « parcours » des aliments dans votre restaurant, à partir de leur réception jusqu'au moment où ils sont servis au client. Une fois achetés, les aliments subissent une série de traitements ou passent par une série d'étapes avant de se retrouver dans un sandwich, une salade ou un autre produit fini de SUBWAY®. En fait, on retrouve ces mêmes étapes dans toute l'industrie alimentaire. Chacune d'elle est appelée **Étape de contrôle critique**. En surveillant chaque étape au moyen de diverses méthodes de contrôle et d'évaluation, vous assurez un contrôle sécuritaire, efficace et hygiénique de votre restaurant.

Contrôle critique de l'étape 1 :

Achat et réception des produits

Assurez-vous que les aliments ont belle apparence, sentent bon et sont en bon état. Suivez les directives du chapitre 9. Tout manquement aux conditions reliées à cette étape doit vous inciter à refuser le ou les produits non conformes.

Contrôle critique de l'étape 2 :

Entreposage des produits à la livraison

Assurez-vous toujours de bien faire la rotation des produits à leur réception en plaçant les plus récents derrière les produits déjà entreposés afin qu'ils soient tous disposés selon la méthode du premier entré, premier sorti (PEPS). Entreposez correctement les produits : les produits surgelés dans le congélateur, les produits réfrigérés dans le réfrigérateur, les produits secs et les boîtes de conserve sur les étagères à sec. Voir le chapitre 9 pour obtenir plus de détails.

Contrôle critique de l'étape 3 :

Préparation des produits

À cette étape, de la nourriture mal préparée peut causer de graves problèmes. Préparez les produits correctement et conservez-les hors des zones de températures à risque. N'utilisez que de l'équipement et des ustensiles propres et désinfectés. Suivez les techniques correctes de lavage des mains.

Contrôle critique de l'étape 4 :

Conservation et présentation des produits

L'élément le plus important du contrôle de cette étape critique est de vous assurer que les températures pour réchauffer et conserver les aliments sont bien respectées. Reportez-vous plus haut dans ce chapitre pour plus de détails sur les températures requises pour les aliments chauds et froids.

Contrôle critique de l'étape 5 :

Servir les produits aux clients

Quelques éléments des autres étapes critiques ont également leur importance ici, comme le principe du délai et de la température, de même que l'utilisation d'ustensiles hygiéniques et propres. Tous les employés doivent mettre en pratique des normes élevées d'hygiène comme des cheveux bien en place, des uniformes propres et de bonne mise et des mains scrupuleusement propres.

Contrôle critique de l'étape 6 :

Entreposage des produits après les heures d'ouverture

En général, « plus un aliment est gardé froid, plus il est sécuritaire du point de vue de l'hygiène ». Les aliments doivent être enlevés immédiatement de la section des sandwichs pour être bien entreposés au réfrigérateur. Assurez-vous également que votre équipement fonctionne bien afin qu'il puisse maintenir les températures requises.

Contrôle critique de l'étape 7 :

Servir les restes du jour précédent en toute sécurité

Ne mélangez jamais des produits frais avec des produits plus anciens. Ne mélangez jamais des produits froids avec

des produits chauds. Réchauffez rapidement les aliments chauds au four micro-ondes avant de les placer dans le compartiment chaud.

PRÉPARATION DES ALIMENTS

La préparation de tous les aliments, sauf pour la cuisson du pain et des biscuits, doit être effectuée à la vue des clients. Nettoyez et désinfectez la surface de travail avant de commencer. Tout l'équipement doit être nettoyé et désinfecté entre chaque utilisation. Vous devez mettre une nouvelle paire de gants avant de commencer toute tâche de préparation de nourriture. Voir le chapitre 13 pour obtenir plus de détails concernant le nettoyage.

NORMES

Les normes et recettes exactes ont été mises au point et figurent ici en détail pour vous sensibiliser à l'exactitude nécessaire lors de la préparation des aliments. Préparez les ingrédients comme nous vous l'indiquons et respectez les normes concernant le poids. Il faut en outre disposer les ingrédients sur les sandwichs et les salades dans l'ordre indiqué. Suivez ces normes : nos produits resteront invariablement les mêmes, le mélange des ingrédients sera adéquat, le prix de revient des aliments sera maîtrisé. Suivez les recettes pour chaque produit, à moins qu'un client ne vous donne des instructions précises à l'effet inverse.

Pour assurer une fraîcheur optimale, préparez les produits tous les jours. Prévoyez les quantités quotidiennes nécessaires afin qu'il y ait le moins de restes possible le jour suivant. Lorsqu'il y a des restes, utilisez le produit dans les plages de conservation (voir le Tableau de durée de conservation au chapitre 9).

Tous les produits doivent être préparés et prêts à servir aux clients tout au long de la journée.

Ressources supplémentaires

Les articles suivants vous sont expédiés avec votre dossier d'ouverture et sont également affichés sur SUBWAY Partners™. Des copies supplémentaires peuvent être commandées auprès de votre coordonnateur. Conservez tous les matériaux de référence dans un endroit accessible afin que les employés puissent s'y référer au besoin.

- **Tableau de préparation du pain**
  Ce tableau présente toutes les étapes de la cuisson du pain, avec des images. Il inclut également un tableau « Préparer pour » qui vous permet d'indiquer la quantité de pain requise pour la cuisson avant les périodes de pointe, et donc la quantité de pain requise pour la fermentation. Placez ce tableau sur le côté de l'armoire à pain pour en faciliter la consultation.

- **Le pain dans le registre du temps**
  Ce tableau aide à prévenir un temps de transition trop long en effectuant le suivi des temps pendant lesquels les bâtonnets de pain congelé sont placés dans l'armoire à retardement. Utilisez un marqueur sec pour enregistrer le temps pendant lequel chaque bac de bâtonnets de pain congelé est placé dans l'armoire à retardement. Ajoutez 12 heures à l'heure d'entrée et, dans la deuxième colonne, enregistrez l'heure à laquelle le pain doit être enlevé de l'armoire à retardement puis utilisé ou jeté. Placez ce tableau à côté de l'armoire à retardement.

- **Gabarit entaillage/fermentation/cuisson**
  Ce gabarit découpé vous aide à déterminer si le pain a levé et a cuit à la taille prescrite. Il contient également des guides pour faire des rainures parfaites. Fixez ce gabarit sur le côté de l'armoire à pain.

- **Gabarit de fermentation en plastique**
  Utiliser seulement avec les moules à 4 formes profilées. Ce gabarit de fermentation en plastique est une autre façon de s'assurer que votre pain a fermenté jusqu'à la taille adéquate. Fixez ce gabarit sur le côté de l'armoire à pain.

- **Tableau de préparation du pain parfait**
  Inclut les conseils de dépannage pour enseigner à votre personnel la façon de préparer du pain parfait à chaque fois.

- **Tableaux de préparation des légumes**
  Ces tableaux en couleurs et images illustrent la manière de préparer chacun de nos légumes standard. Affichez-les au-dessus l'aire de préparation des aliments.

- **Outil de planification de la production hebdomadaire**
  Cet outil vous aide à planifier la cuisson du pain et la préparation des légumes selon les ventes des quatre semaines précédentes. Il peut également être utilisé pour calculer l'augmentation nécessaire en pain et en légumes en fonction des projections d'augmentation des ventes.

- **Tableaux de préparation de la viande et du thon**
  Ces tableaux en couleurs doivent également être placés au-dessus l'aire de préparation des aliments. Ils indiquent les procédures de préparation du thon, du steak, du poulet et des boulettes de viande.

- **Tableaux de préparation d'un sandwich**
  Ces tableaux contiennent des images en couleurs sur le processus de préparation des sandwichs, des salades et des roulés. Gardez ces tableaux dans un endroit où ils seront faciles à consulter.

- **Tableaux de recettes du comptoir d'accueil**
  Ce tableau contient les recettes de sandwichs et sert de référence rapide aux artistes en sandwichs™. Placer les tableaux des viandes au-dessus de la portion des viandes de la section des sandwichs, et le tableau des légumes au-dessus de la sous-section des légumes de la section des sandwichs.

- **Autocollant de référence pour four à cuisson rapide (États-Unis seulement)**
  Ce tableau indique les réglages du four à cuisson rapide pour chaque sandwich. Apposez l'autocollant de référence sur la porte du four à cuisson rapide, en veillant à ne pas recouvrir de logo en relief.

- **Liste de contrôle de la préparation des aliments**
  Cette liste de contrôle vous permet de déterminer quels articles doivent être préparés selon les besoins de la journée, ces articles sont déterminés à partir du Tableau de préparation de la nourriture provenant du Programme de production (voir le chapitre 19). Les Artistes en sandwich™ peuvent cocher les articles qu'ils ont complétés. Gardez cette liste de contrôle à proximité de l'aire de préparation des aliments.

- **Cartes de traiteur (États-Unis seulement)**
  Ce jeu de quatre cartes présente nos articles de traiteur. La carte numéro 1 présente la façon de tresser un sub géant. La carte numéro 2 explique la présentation du plateau de sandwichs. La carte numéro 3 présente le processus de commande et la carte numéro 4 présente des conseils et des meilleures pratiques.

PAIN

Les bâtonnets de pain approuvés doivent être cuits dans un four approuvé dans votre restaurant. Si vous possédez plus d'un four, celui à la vue des clients est considéré comme le four principal et doit être utilisé avant le four secondaire.

- Tous les pains doivent être cuits aux 4 heures ou plus fréquemment si la demande l'exige.
- Ne servez jamais de pains éventés, durs, détrempés, insuffisamment fermentés, trop ou insuffisamment cuits.
- La durée d'attente maximale des pains cuits est de 8 heures. La seule exception à cette règle s'applique au pain conservé pendant la nuit pour être servi ***avant 11 heures*** le jour suivant.
- Vous devez servir aux clients du pain qui a été cuit le matin même.
- Tout le pain cuit la journée précédente doit être jeté à 11 heures.

Variétés

Vous devez préparer et offrir à la vente les variétés de pain de 30 cm (12 po) offerts dans votre marché (consultez le tableau des articles offerts par pays/région au chapitre 9).

Bâtonnets de pain

- Pain blanc (italien)
- Blé
- Multigrains

Bâtonnets de pain assaisonnés

- Avoine au miel – avoine, miel, sucre et noix de soja sur du pain de blé.
- Herbes italiennes et fromage – fromage Monterey Jack râpé et cheddar doux râpé avec un mélange de fromage Parmesan et d'assaisonnement (origan et romarin) sur du pain italien.
- Parmesan et origan – fromage parmesan avec assaisonnement origan et romarin sur du pain italien.
- Pain italien spécial – semoule de maïs sur pain italien.
- Fromage Monterey et cheddar – un mélange de Monterey Jack râpé et un fromage cheddar doux râpé sur du pain italien.
- Ail rôti – un mélange d'ail rôti et de semoule de maïs sur un pain italien.
- Sésame – graines de sésame sur pain italien.
- Fromage et jalapeño - Monterey Jack râpé et fromage cheddar doux avec un mélange de jalapeño épicé et des épices et herbes du Sud-ouest sur du pain italien.
- Romarin et sel de mer - Un mélange de romarin, d'ail, d'oignons et de fromage avec une touche de sel de mer sur du pain italien.

Taille post-cuisson

La taille du pain cuit dépend du moule à pain utilisé. Nous sommes en transition et passons des moules à pain à 4 formes aux moules à pain à 5 formes. Tous les nouveaux restaurants des É-U et du Canada doivent utiliser les moules à pain à 5 formes d'ici le 26 septembre 2011 et les autres pays doivent l'adopter d'ici le 16 décembre 2011. Les restaurants existants ont jusqu'en 2015 pour passer aux moules à pain à 5 formes. Lors de la transition des moules à pain de 4 à 5 formes, toutes les moules du restaurant doivent être changées en même temps. *Vous ne pouvez pas utiliser les deux grandeurs de moules à pain (4 et 5 formes) dans un même restaurant.*

Le pain cuit de 30 cm (12 po) doit respecter les normes suivantes :

Moules à 5 formes profilées

1. 30 cm +/- 6 mm (12 po +/- ¼ po) de long
2. Pain blanc : poids de 170,10 g (170 g)
   Pain de blé : poids de 184,27 g (184 g)
3. Largeur à la base : de 8,3 cm +/- 6 mm (3,25 po +/- ¼ po)
4. 5,7 cm +/- 6 mm (2,25 po +/- ¼ po) de hauteur
5. Couleur dorée

Moules à 4 formes profilées

1. 30 cm +/- 13 mm (12 po +/- ¼ po) de long
2. Pain blanc : poids de 141,75 g (142 g)
   Pain de blé : poids de 155,92 g (156 g)

Les étapes de la cuisson du pain - Sandwich de 30 cm (12 po)			
Pain blanc et au blé	GOURMET		
Pains	Assaisonné	Fromage	Assaisonné et fromage
1. Mise en moules	1. Mise en moules	1. Mise en moules	1. Mise en moules
2. Retardement	2. Retardement	2. Retardement	2. Retardement
3. Entaillage	3. Pulvérisation	3. Entaillage	3. Pulvérisation
4. Délai de transition	4. Assaisonnement	4. Délai de transition	4. Assaisonnement
5. Pulvérisation	5. Entaillage	5. Pulvérisation	5. Entaillage
6. Fermentation	6. Délai de transition	6. Fermentation	6. Délai de transition
7. Cuisson	7. Fermentation	7. Pulvérisation	7. Fermentation
8. Refroidissement	8. Cuisson	8. Placement du fromage	8. Placement du fromage
9. Rangement	9. Refroidissement	9. Cuisson	9. Cuisson
	10. Rangement	10. Refroidissement	10. Refroidissement
		11. Rangement	11. Rangement

Figure 5 Les étapes de cuisson du pain

3. Largeur à la base : 8,3 cm +/- 6 mm (3,5 po +/- ¼ po)
4. 5,7 cm +/- 6 mm (2,5 po +/- ¼ po) de hauteur
5. Couleur dorée

- ◆ Pour les sandwichs de 15 cm (6 po), un pain de 30 cm (12 po) *cuit et rainure en U* sera coupé en deux.

- ◆ Pour les Mini-Subs, un pain de 30 cm (12 po) *cuit et rainure en U* sera coupé en trois morceaux égaux.

Le processus de cuisson

Le processus de cuisson comprend un certain nombre d'étapes (voir la figure 5). Ces étapes varient légèrement selon qu'il s'agit de pain blanc, pain au blé ou pain gourmet (voir la figure 6). *Une nouvelle fournée de pain doit être cuite toutes les quatre heures tout au long de la journée, ou plus fréquemment si la demande l'exige.* La vue et la bonne odeur du pain qui cuit sont deux de vos outils de vente les plus puissants. Cela explique pourquoi on a sciemment placé le four sous les yeux du client.

Votre AD/GDR et le service Recherche et développement doivent autoriser à l'avance une demande visant à ne pas vous conformer au mécanisme de cuisson.

Mise en moules

La mise en moules consiste à placer les bâtonnets de pâte surgelée dans des moules à pain.

1. Retirez une boîte de bâtonnets de pain congelés du congélateur.
2. Mettez un moule à pain sur chaque moule à pain.
3. Mettez un bâtonnet de pain dans chaque creux du moule à pain. La soudure apparaîtra sous forme d'une mince ligne arquée le long du pain. Ne confondez pas cette soudure avec l'alignement de creux réguliers faits pendant la fabrication.
4. Si vous n'employez pas tout le contenu de la caisse, notez le nombre de bâtonnets de pains restants sur le tableau de la boîte et marquez : vos initiales, la date et « UTILISER EN PREMIER » avant de remettre la boîte au congélateur.

CONSEIL : Si vous avez besoin de capacité de fermentation froide supplémentaire, placez jusqu'à 12 bâtonnets (Moules à 4 formes profilées) ou jusqu'à 10 baguettes de pain (Moules à 5 formes profilées) sur un demi-plateau sans utiliser de moule à pain. Pour que la pâte ne colle pas, recouvrir le plateau d'une feuille de papier Silpat, de papier sulfurisé ou de papier à portions. Placez jusqu'à 15 pains par demi-plateau. Augmentez le délai de transition ou le plancher de retardement afin de rééquilibrer l'accroissement du volume de produits surgelés.

Retardement

La fermentation froide consiste à décongeler la pâte dans le réfrigérateur à une température suffisamment basse pour empêcher la pâte de lever. L'objectif principal de la fermentation froide est de laisser la pâte reposer de telle sorte que le pain cuit ait le goût et la consistance recherchés. Les moules avec les bâtonnets de pain sont placés dans l'armoire à retardement, une armoire conçue pour maintenir les pains au frais. ***Vous devez installer une armoire à retardement et l'utiliser pour procéder à la fermentation froide de la pâte dans le réfrigérateur.*** Garder la porte fermée et enclenchée, car cette armoire à retardement intégrée protège les bâtonnets de pain des éclaboussures, du dessèchement et des vapeurs.

1. Pour procéder à la fermentation froide, mettez tous les moules dans l'armoire à retardement du réfrigérateur. La pâte prend 8 à 12 heures à fermenter. NE laissez PAS la pâte dans l'armoire à retardement pendant plus de 12 heures. Après 12 heures, la pâte doit être immédiatement retardée sur l'étagère ou jetée.
2. Une fois la fermentation froide terminée, retirez le nombre de moules qu'il vous faudra cuire. *Ne retirez*

Pains assaisonnés	**Pains au fromage**
1. Placez les bâtonnets dans les moules comme d'habitude. 2. Procédez à la fermentation à froid comme d'habitude. 3. Vaporisez et assaisonnez les bâtonnets. a. Placez une plaque à pain géant sur un moule à pain et saupoudrez 237 ml (1 tasse) d'assaisonnement d'un côté ou saupoudrez de l'assaisonnement dans un plateau d'assaisonnement pour pain. b. Humidifiez un autre moule à pain (et non une plaque à pain) avec de l'eau. c. Enlevez les bâtonnets de pain fermentés à froid de leur plaque à pain et placez-les, avec la pliure vers le bas, sur le moule humidifié. d. Vaporisez les bâtonnets avec de l'eau. e. Prenez un bâtonnet de pain à la fois et déposez-le sur l'assaisonnement avec la pliure au-dessus. Faites rouler le bâtonnet dans l'assaisonnement de manière à en recouvrir les $^{2}/_{3}$ de sa surface. (Il ne devrait pas y avoir d'assaisonnement en dessous du pain, là où se trouve la pliure). f. Placez le bâtonnet de pain assaisonné sur sa plaque de cuisson originale, avec la pliure en dessous (le côté sans assaisonnement). 4. Entaillez le pain comme d'habitude. 5. Laissez retarder le pain comme d'habitude. 6. Procédez à la fermentation à chaud comme d'habitude. Si le pain assaisonné inclut également du jalapeños ou du fromage, voir ci-dessous. 7. Cuisez le pain comme d'habitude. 8. Laissez refroidir le pain et rangez-le comme d'habitude.	1. Placez les bâtonnets dans les moules comme d'habitude. 2. Procédez à la fermentation à froid comme d'habitude. 3. Entaillez le pain comme d'habitude. 4. Laissez retarder le pain comme d'habitude. 5. Vaporisez le pain comme d'habitude. 6. Procédez à la fermentation à chaud comme d'habitude. 7. Enlevez un plateau de l'étuve de fermentation et vaporisez légèrement chaque bâtonnet de pain avec de l'eau. 8. Saupoudrez uniformément 21 g (0,75 oz) de fromage râpé sur le dessus de chaque pain. (Comme le fromage n'est pas mesuré pour chaque pain, pesez 21 g (0,75 oz) de fromage dans une coupelle à portion. Pour chaque pain, remplissez la coupelle jusqu'à environ 3 mm ($^{1}/_{8}$ po) du rebord supérieur et utilisez la coupelle pour distribuer uniformément le fromage sur le dessus du pain.) ***N'utilisez PAS plus de 21 g (21,26 g) de fromage. Le pain risquerait de s'effondrer s'il y a trop de fromage.*** 9. Cuisez le pain comme d'habitude. 10. Laissez refroidir le pain et rangez-le comme d'habitude.

Pains assaisonnés avec du jalapeños ou du fromage

Suivez les étapes 1 à 6 de la méthode du pain assaisonné (ci-dessus). Passez ensuite aux étapes 7 à 10 ci-dessous :

7. Si vous préparez du pain fromage et jalapeños, coupez deux tranches de jalapeños en moitiés et placez les quatre morceaux sur le pain retardé. Si vous ne préparez pas du pain fromage et jalapeños, sautez l'étape 8.
8. Saupoudrez uniformément 14 g (0,5 oz) de fromage râpé sur le dessus de chaque pain. (Comme le fromage n'est pas mesuré pour chaque pain, pesez 14 g (0,5 oz) de fromage dans une coupelle à portion. Pour chaque pain, remplissez la coupelle jusqu'à environ 6 mm ($^{1}/_{4}$ po) du rebord supérieur et utilisez la coupelle pour distribuer uniformément le fromage sur le dessus du pain.)

Remarque : Moins de fromage est utilisé avec les pains assaisonnés afin de tenir compte du poids des assaisonnements.

N'utilisez PAS plus de 14 g (0,5 oz) de fromage. Le pain risquerait de s'effondrer s'il y a trop de fromage.

9. Cuisez le pain comme d'habitude.
10. Laissez refroidir le pain et rangez-le comme d'habitude.

Figure 6 Cuisson des pains gourmet

pas plus de moules en une fois que vous n'avez d'étagères dans le four.

Si vous retirez les moules le matin, mettez le bon nombre de nouveaux moules de pâte surgelée dans l'armoire à retardement pour la cuisson de l'après-midi et de la soirée. ***Pour maintenir un cycle continu de cuisson du pain, ayez toujours du pain en fermentation froide.***

Remarque : Le processus varie selon le type de pain cuit. Consultez les figures 5 et 6 pour obtenir plus de détails.

Entaillage

L'entaillage consiste à faire de petites entailles diagonales sur le dessus de chaque bâtonnet de pain fermenté (les pains pour subs géants ne sont PAS entaillés). L'entaillage donne à chaque pain cuit une apparence authentique de pain maison.

1. Placez les plateaux de bâtonnets de pain levés sur la table de préparation des aliments.
2. Tournez tous les bâtonnets de pains de manière à ce que la pliure soit en dessous.
3. Pour faire l'entaillage, imaginez que les bâtonnets de pain sont divisés en cinq sections égales. Puis, imaginez qu'ils comportent une ligne centrale sur toute la longueur.

4. À l'aide du couteau diviseur approuvé, faites quatre entailles diagonales de 3,8 cm (1,5 po) de long, et de 3 mm (1/8 po) de profond aux points d'intersection.

Délai de transition

Pour obtenir une fermentation correcte, la pâte doit avoir une température interne de 10 à 13 °C (50 à 55 °F). Le délai de transition consiste à laisser fermenter le pain à la température ambiante pendant un certain temps pour atteindre la température interne adéquate avant de les placer dans l'étuve de fermentation. Ceci évite que la pâte subisse un « choc » résultant du contraste des températures et évite ainsi au pain de s'affaisser après sa cuisson. Le temps du délai de transition se situe généralement entre 15 et 40 minutes et est influencé par plusieurs facteurs pendant et après la fermentation :

- la place restant dans l'armoire de fermentation (une pâte fermentée sera plus froide dans une armoire complètement remplie)
- l'heure à laquelle la pâte est fermentée (la pâte sera plus froide si elle a fermenté pendant la nuit, lorsque la porte du réfrigérateur reste fermée, et sera plus chaude pendant le jour, alors que la porte du réfrigérateur est continuellement ouverte et fermée).
- la température et le niveau d'humidité à l'intérieur et à l'extérieur du restaurant (plus le restaurant est chaud et humide, plus la pâte se réchauffe rapidement)

Au début, vous devrez prendre la température d'un pain de chaque plat avant de les placer dans l'étuve de fermentation. Procédez en insérant la sonde du thermomètre dans l'extrémité du bâtonnet de pain. Lorsque vous connaissez le temps requis, en tenant compte des facteurs énumérés ci-dessus, vous pouvez faire fermenter en fonction du temps. Si vous avez des problèmes avec la cuisson du pain, revenez à la prise de température des pains fermentés pour vous assurer que le pain n'est pas placé trop froid ou trop tiède dans l'étuve de fermentation.

CONSEIL :
Les facteurs qui influencent le temps de fermentation peuvent changer avec le temps. Par exemple, votre restaurant pourrait être plus frais à l'ouverture le matin; la fermentation du premier lot pourrait donc prendre 30 minutes. Lors de la cuisson de l'après-midi, le restaurant pourrait être beaucoup plus chaud, le temps de fermentation pourrait alors n'être que de 15 minutes. Si vous n'êtes pas certain que votre pâte a suffisamment fermenté, prenez la température pour vous assurer qu'elle se situe dans la plage correcte avant de la placer dans l'étuve de fermentation.

Si la température de la pâte dépasse 13 °C (55 °F), elle doit être rejetée, car le produit ne pourra être retardé et cuit correctement.

Pulvérisation

Avant de placer la pâte dans l'étuve de fermentation, vaporisez une fine brume d'eau sur la surface des bâtonnets de pain. Cette pratique permet de conserver l'humidité du pain et d'empêcher la formation d'une croûte dure. Le moment de la vaporisation varie selon le type de pain à cuire : après la fermentation sur l'étagère du pain blanc, de blé et au fromage, mais avant l'assaisonnement pour les pains assaisonnés.

Directives relatives au vaporisateur

- Les vaporisateurs destinés à vaporiser l'eau sur le pain doivent être à base de plastique pour contact alimentaire. Le nettoyage doit en être facile. Consultez le chapitre 13 pour obtenir les instructions de nettoyage.
- De tels vaporisateurs doivent avoir une étiquette imprimée indiquant « EAU » et ne peuvent contenir que de l'eau. L'eau doit être changée tous les jours.

Fermentation

La fermentation chaude est le procédé au cours duquel on expose la pâte ayant subi la fermentation froide à un mélange adéquat de chaleur et d'humidité pour accélérer l'action de la levure et favoriser la fermentation de la pâte. L'étuve de fermentation servant à la fermentation chaude est intégrée sous le four et diffuse la chaleur et l'humidité recherchées. La pâte lève parce que la levure (organisme vivant) absorbe le sucre et l'amidon de la farine contenus dans la pâte et dégage du gaz carbonique. Ce gaz emprisonné fait alors lever la pâte. La fermentation constitue l'étape la plus importante pour arriver à cuire du pain de toute beauté et de première qualité. Le temps de fermentation du pain est de 50 à 60 minutes.

1. Réglez l'étuve de fermentation à la température voulue (38 °C à 41 °C/100 °F à 105 °F). N'augmentez pas la température de l'étuve de fermentation dans le but d'accélérer le temps de la

fermentation chaude, car cela peut avoir un effet indésirable sur le taux de dioxyde de carbone dans le pain. Lors de la cuisson du pain, ce surplus de dioxyde de carbone sera libéré et fera affaisser le pain.

2. Si un bac est placé au bas de l'étuve de fermentation, remplissez-le d'eau et gardez-le rempli.

CONSEIL : Ne laissez pas de membrane se former à la surface du bac, car cela empêchera la vapeur de circuler dans l'étuve de fermentation. Pour ce faire, nettoyez soigneusement le bac chaque soir et remplissez-le d'eau claire le matin (pour en savoir plus, voir le Chapitre 13, consacré au nettoyage et à l'entretien).

3. Réglez le taux d'humidité entre 80 % et 85 % ou réglez le cadran de l'humidité au réglage approprié (entre 3 et 5). Lorsque l'étuve de fermentation a atteint le niveau d'humidité approprié (entre 80 % et 85 %), elle émettra un bip sonore et les murs et la porte de l'étuve de fermentation seront recouverts de fines gouttelettes. Les réglages varient d'un restaurant à l'autre. Dans un restaurant même, le réglage peut varier à cause du taux d'humidité du restaurant.

CONSEIL : Le fait que la portière se couvre de buée indique que le taux d'humidité est bon. Il arrive parfois que des gouttelettes d'eau coulent le long de la portière. Si vous avez un four avec un plateau d'étuve et que la porte est recouverte de coulures d'eau, réduisez le réglage de l'humidité. La seule façon de mesurer avec précision le taux d'humidité est d'utiliser un hygromètre (voir la liste des Petits articles au chapitre 6).

4. Placez votre première fournée de moules, dont les pains ont été entaillés, vaporisés et fermentés, dans l'étuve de fermentation. Évitez de retarder et de faire fermenter plus de moules que la capacité du four ne le permet.

Votre première fermentation de la journée prendra peut-être plus de temps : allumée la première fois, l'étuve de fermentation prend un certain temps à atteindre une température stable. Même si l'air est déjà à la température voulue, la portière de métal, les grilles et les parois prendront du temps à se réchauffer.

Spécifications du pain fermenté dans l'étuve de fermentation

- ◆ Il faut toujours garder en mémoire le fait que le délai indiqué n'est qu'une règle générale. Vous devez déterminer le moment où le pain est suffisamment fermenté et prêt à cuire en fonction de la taille de la pâte. Faites fermenter la pâte à pain de 30 cm (12 po) jusqu'à ce que le pain atteigne 75 % de la taille désirée après cuisson. Utilisez votre gabarit de fermentation en plastique ou votre gabarit entaillage/fermentation/cuisson pour vérifier la taille de la pâte de fermentation.

Problèmes communs liés à la fermentation

Fermentation trop prolongée
Lorsque la pâte subit un apprêt trop poussé, des bulles commencent à se former sur l'extérieur du pain. La pâte s'affaisse après la cuisson et le pain est plissé. Il est sec, manque de goût. Il est somme toute de qualité inférieure.

Fermentation insuffisante
La pâte ayant subi un apprêt insuffisant est de taille inférieure à la normale. Elle ne lève pas pour atteindre la taille adéquate dans le four. Le pain est de couleur claire. Il est caoutchouteux et a un goût aigre. Cela provient du fait que les gaz n'ont pas pu s'échapper de la pâte alors qu'elle cuisait.

Chaleur trop élevée
Lorsque la température de l'étuve de fermentation est trop élevée, la levure est anéantie prématurément et la pâte commence à cuire trop tôt. Une fois cuit, le pain est constitué d'une croûte ressemblant à une coquille et de grands trous à l'intérieur.

Chaleur insuffisante
Une chaleur insuffisante ralentit la réaction de la levure, ce qui augmente le délai d'apprêt.

Trop d'humidité
Un excès d'humidité alourdit la pâte à cause de l'humidité accumulée. Cela augmente le délai d'apprêt et/ou empêche la pâte de lever comme il faut. Des gouttes d'eau se forment sur le moule du dessus et coulent sur le pain se trouvant juste dessous, ce qui donne des taches foncées sur le pain cuit. On peut aussi constater la présence de bulles sur la croûte cuite.

Humidité insuffisante
Une insuffisance d'humidité rend le pain sec et une peau se forme en surface. Il ne lève pas bien, le délai d'apprêt est prolongé et le pain cuit présente une croûte feuilletée, qui s'émiette facilement.

Figure 7 Problèmes communs liés à la fermentation

- Pendant la fermentation, la pâte doit être légèrement collante au toucher. Augmentez légèrement le taux d'humidité si elle paraît desséchée.
- Si, au cours de la fermentation, des bulles d'air se forment sur le bâtonnet de pain, il faut percer ces bulles à l'aide de la pointe d'un couteau **avant** d'enfourner le pain.
- Voir la figure 7 pour connaître les problèmes les plus communs liés à la fermentation chaude.

Mise en garde : Ne mettez jamais la pâte surgelée dans l'étuve de fermentation, car la pâte ne fermenterait qu'à l'extérieur seulement. Le pain cuit manquerait alors de goût et de couleur. Il s'affaisserait dès sa sortie du four.

Cuisson

Le pain est cuit au four, à une chaleur uniforme et sèche.

1. Préchauffez le four à 177 °C (350 °F). La durée du préchauffage variera en fonction du modèle de votre four. *Vérifiez les trois thermostats des fours à section.*
2. Enfournez la pâte convenablement fermentée.
3. Poussez les moules tout contre la paroi arrière du four et ramenez-les ensuite légèrement afin de permettre une bonne circulation d'air.
4. Réglez la minuterie pour le temps de cuisson. Le temps de cuisson pour les pains de 30 cm (12 po) varie selon le modèle de four utilisé.

Doyon	Duke/MIWE	NuVu	Super Systems
13 à 17 min	14 à 18 min	18 à 22 min	15 à 19 min

Lorsque la minuterie sonne, vérifiez le pain dans le four. Si le dessus du pain blanc n'est pas d'une belle couleur dorée, laissez le pain cuire encore 2 ou 3 minutes. Une fois cuit, il sera brun doré. Il est plus difficile de savoir quand le pain complet est cuit en se fiant uniquement à la couleur, aussi la durée de cuisson est-elle très importante. Si vous avez du mal à sortir le pain de son moule, cela peut vouloir dire que le dessous n'est pas complètement cuit. La figure 8 vous explique quelques problèmes communs liés à la cuisson.

CONSEIL : Faire cuire une fournée de pain blanc en même temps que le pain complet. Ainsi, lorsque le pain blanc revêt une belle couleur dorée, vous saurez que le pain complet est sûrement cuit.

Entre les cycles de cuisson, refermez la porte du four pour lui permettre de reprendre sa température. Ce temps varie selon le temps où la porte a été gardée ouverte pour sortir les pains.

Refroidissement

Trois pièces d'équipement sont disponibles pour le refroidissement et le stockage du pain : un présentoir ouvert, une armoire à pain fermée et une armoire combinée fermée dans le bas et ouverte dans le haut.

- Une fois le pain cuit, retirez les moules du four et mettez-les à refroidir sur un présentoir ouvert. Placez toujours le pain que vous venez de retirer du four au-dessus des pains déjà sur le présentoir ouvert. Cela permet à la vapeur de s'échapper sans que les moules déjà refroidis ne se réchauffent. Si le pain chaud est placé sous le pain froid, de l'humidité se formera dans l'armoire à pain et les pains déjà refroidis risquent de se rider et de s'effondrer.
- Lorsque le pain est refroidi ou pas plus de 30 minutes plus tard, transférez les moules dans l'armoire à pain fermée. Classez le pain selon les faveurs en plaçant le pain le plus populaire là où il sera le plus facile à atteindre (voir la figure 9). Si les mêmes saveurs sont toujours placées sur les mêmes étagères, la rapidité de service des employés augmentera, car ils sauront alors où se trouve chaque sorte de pain. Cela vous permettra également de voir facilement s'il vous manque une saveur.
- Gardez fermés le ventilateur (le cas échéant) et les portes de l'armoire à pain autant que faire se peut. Cette procédure empêchera le pain de se dessécher ou de se couvrir d'une croûte dure. .
- Laissez le pain refroidir pendant environ 30 minutes avant de le servir.

Rangement

Rangez le pain cuit dans les armoires à pain fermées. Ces armoires mettent le pain en valeur et montrent sa « fraîcheur ». Entreposez le pain dans les armoires, sur des moules à pain.

- Armoire à pain de la ligne arrière : Armoire requise pour ranger le pain cuit. Vous pouvez enlever les moules à pain et empiler deux pains par plat (pour un maximum de dix rangées de quatre pains). ***Laissez toujours le pain refroidir complètement avant de l'empiler afin d'empêcher que les pains du dessous ne s'affaissent.***

Problèmes communs liés à la cuisson

À intervalles réguliers, vérifiez la température du four à l'aide d'un thermomètre. Au besoin, appelez le technicien de votre région pour ajuster le four.

Chaleur insuffisante
Lorsque le pain est cuit à basse température, il ne prend pas couleur et se dessèche.

Chaleur excessive
Lorsque le pain est cuit à température trop élevée, il cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur. Il peut aussi s'affaisser une fois sorti du four.

Figure 8 Problèmes communs liés à la cuisson

Disposition efficace de l'armoire à pain

2e saveur

Saveur la plus populaire

3e saveur

4e saveur

Mini-pains/pains plats/roulés

Saveur la moins populaire

Les mini-pains, les pains plats et les roulés doivent être placés ensemble sur un seul moule, ce qui permet de placer plus de moules à pain derrière ceux-ci.

Figure 9 Disposition recommandée pour l'armoire à pain

- ◆ Armoire à pain de la ligne de production : Armoire à pain en option qui présente le pain à l'avant. ***Toujours laisser le pain refroidir complètement avant de le placer dans cette armoire.*** De la condensation se forme sur la vitre lorsque du pain chaud y est rangé. La condensation ne permet pas aux clients de voir le pain. N'empilez PAS le pain dans cette armoire.

Mise du pain sous plastique

Normalement, le pain ne doit PAS être placé dans des sacs en plastique. Le pain ne peut être placé dans un sac que lors d'évènements spéciaux où une très grande quantité de pain doit être préparée, comme lors de la préparation d'un évènement ou pour des commandes importantes. Cette autre méthode de rangement ne peut être utilisée que sur une base occasionnelle et les directives suivantes DOIVENT être suivies :

1. Les sacs pour le pain doivent être soit transparents, soit opaques. Les sacs ne peuvent être réutilisés.
2. Placez un moule contenant des pains ***complètement*** refroidis dans un sac approuvé*. Si vous enlevez la plaque à pain, ne placez que le nombre maximum de pains par moule, comme indiqué plus haut dans la section « Entreposage ». Recouvrir le pain ET le moule et replier le reste du sac sous le moule afin de réduire la circulation d'air.
3. Placez le moule ainsi recouvert dans un endroit hors de vue des clients.

* *Les directives concernant la salubrité des aliments interdisent toutes les pratiques qui pourraient contribuer à la croissance des bactéries. Les bactéries se reproduiront rapidement à l'intérieur du sac si le pain n'est pas complètement refroidi. De plus, l'extérieur du pain se ridera et de l'eau pourra ainsi se condenser dans le sac et faire moisir le pain.*

Entreposage pour la nuit

Tout le pain qui reste à la fin d'une journée et qui sera utilisé le jour suivant pour les ventes en matinée doit être rangé dans l'armoire à pain pendant la nuit (avec le ventilateur fermé).

Ne rangez jamais le pain cuit dans le congélateur.

Assaisonnements à pain

237 ml (1 tasse) d'assaisonnement à pain produit :

Semoule de maïs	22 bâtonnets
Avoine au miel	14 bâtonnets
Parmesan et origan	17 bâtonnets
Cheddar Monterey	11 bâtonnets
Ail rôti	17 bâtonnets
Sésame	13 bâtonnets
Cheddar et jalapeño	20 bâtonnets
Romarin et sel de mer	19 bâtonnets

**Les assaisonnements Parmesan et origan sont utilisés pour le pain italien aux herbes et fromage et le pain au parmesan et origan.*

Entreposage de l'assaisonnement non utilisé

S'il reste de l'assaisonnement à pain non utilisé dans le moule après avoir assaisonné le nombre de pains approprié, emballez tout le moule contenant l'assaisonnement dans un emballage plastique et réfrigérez. Si vous utilisez le plateau d'assaisonnement pour pain, placez un couvercle sur chaque plateau (voir la photo ci-dessous) et mettez-le au réfrigérateur. À la fin de la journée, jetez l'assaisonnement non utilisé qui reste dans le moule/le plateau. L'assaisonnement qui reste NE DOIT PAS être rangé pour la nuit.



Mélange du parmesan et de l'origan

Si vous êtes situé en dehors des États-Unis et du Canada et ne pouvez pas importer le mélange « Parmesan et origan », vous devrez effectuer le mélange au restaurant. Utilisez du fromage parmesan râpé et origan méditerranéen. Préparez l'assaisonnement tous les jours et choisissez la quantité dont vous avez besoin.

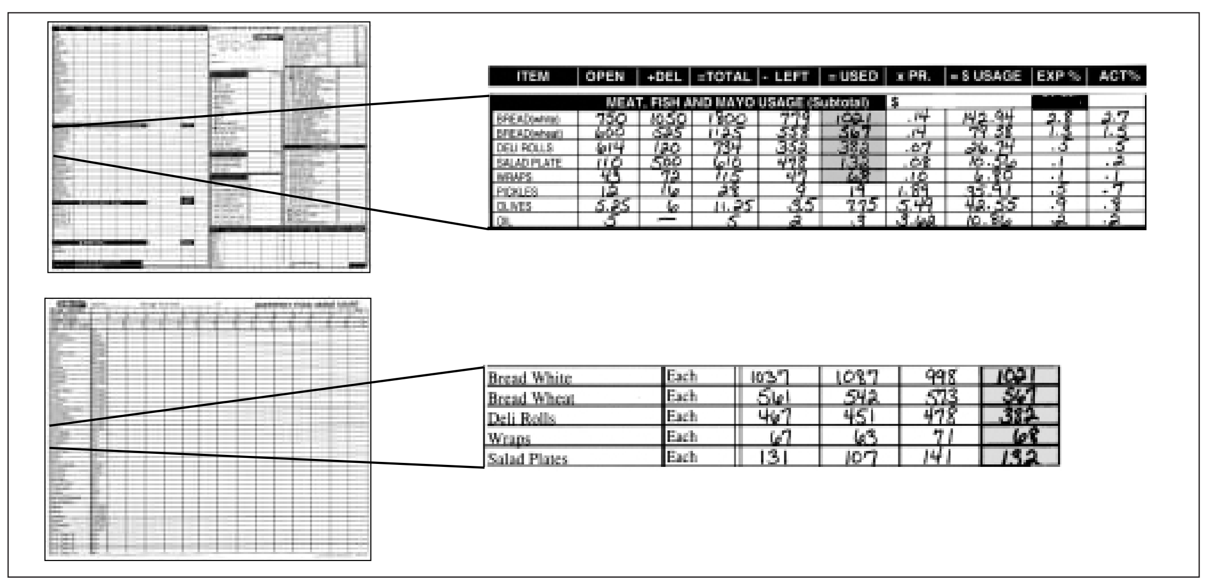


Figure 10 Rapport hebdomadaire des stocks et des ventes et Tableau trimestriel de consommation des denrées alimentaires

Parmesan	**Origan**
936 ml (4 tasses)	237 ml (1 tasse)
474 ml (2 tasses)	118 ml (½ tasse)
237 ml (1 tasse)	59 ml (¼ de tasse)

Réfrigérez toujours l'assaisonnement *qui n'a pas été versé sur une plaque de cuisson* dans un plat pour aliments et recouvrez d'une pellicule plastique et d'un couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales. Le mélange d'assaisonnement non utilisé doit être utilisé dans les 3 jours.

Comment établir un calendrier de cuisson

Pour pouvoir servir du pain frais, il faut s'efforcer de passer par toutes les étapes de la cuisson. Il faut aussi bien faire ses prévisions afin d'avoir un roulement stable de produits depuis le congélateur jusqu'au client, en passant par la chambre de fermentation froide, le comptoir arrière (délai de transition), l'étuve de fermentation et le four. À cause de la durée du cycle de fermentation froide, vous devez savoir aujourd'hui même la quantité de pain qu'il vous faudra demain. En consultant vos dossiers et en gardant fidèlement la trace de vos relevés unitaires horaires, vous avez un guide vous permettant de prévoir votre production.

Vous remarquerez que le rapport hebdomadaire sur les stocks et les ventes montre la consommation hebdomadaire, que la fiche de contrôle (*« P/A/PK utilisés »*) montre la consommation quotidienne et les relevés horaires et que le tableau de prévision des ventes montre la consommation horaire. Nous vous suggérons de préparer un horaire de cuisson de pain pour chaque jour de la semaine et de l'afficher dans l'arrière-salle du restaurant (un horaire de cuisson est

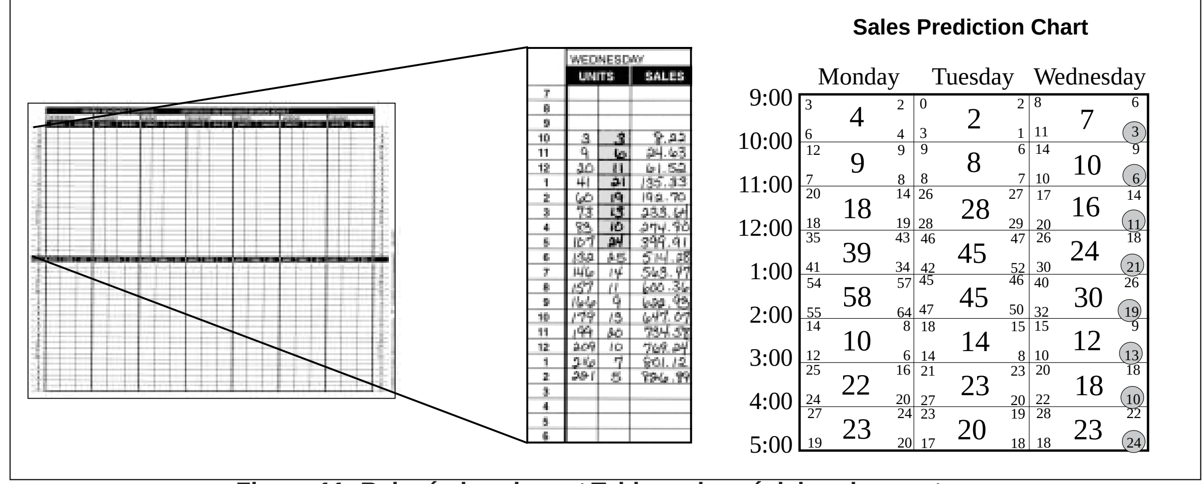


Figure 11 Relevés horaires et Tableau de prévision des ventes

disponible sur SUBWAY Partners™). Passez l'horaire en revue tous les mois et modifiez-le au besoin.

Étape 1 : Gardez toujours suffisamment de produits congelés

Utilisez votre rapport hebdomadaire sur les stocks et les ventes pour ajuster vos commandes et éviter les ruptures de stock. La colonne « *UTILISÉS* » vous indiquera votre consommation actuelle de pains blancs et de pains de blé. Lorsque vous transférez ces données de la colonne « *UTILISÉS* » au tableau de consommation trimestriel des denrées alimentaires, vous pourrez observer un patron régulier et reconnaître les tendances reliées au volume des ventes (voir la figure 10). Ces informations vous aideront à commander les quantités appropriées de bâtonnets de pain.

Étape 2 : Déterminez la consommation horaire

Transférez les données des lectures horaires de la page 3 de la fiche de contrôle au tableau de prévision des ventes (voir la figure 11). Reportez-vous au Chapitre 11 pour connaître les détails, ou si vous utilisez Sub Shop 2000™, le logiciel produira automatiquement ce tableau. Lorsqu'il est rempli, ce tableau montre le nombre d'articles moyens vendus et cédés gratuitement pour chaque heure au cours d'un mois entier.

Cette méthode est basée sur les unités. "Le chiffre reportant les « *UNITÉS* » ne signifie pas vraiment les pains entiers, puisque ce chiffre englobe aussi les ventes de sandwichs de 15 cm (6 po), de Mini-Subs, de salades, de roulés, de pains plats de 15 cm (6 po) et de pains plats 8 cm (3 po). Pour identifier les quantités individuelles, consultez les différentes sections des relevés horaires de votre caisse ou utilisez des sandwichs de 15 cm (6 po) pour calculer le rapport total d'unités afin d'ajuster les chiffres sur le tableau de prévision des ventes. Pour calculer le ratio, divisez le nombre de sandwichs de 15 cm (6 po) par le total des unités. Multipliez ensuite la moyenne des unités du tableau de prévision des ventes par ce ratio (voir la figure 13).

Vous pouvez également transférer les unités moyennes du Tableau de prévision des ventes vers l'Outil de planification de la production hebdomadaire affiché sur SUBWAY Partners™. Cet outil calculera automatiquement le nombre de pains nécessaires pour chaque jour de la semaine.

Étape 3 : Mettez les bâtonnets de pains dans l'armoire à retardement

Il faut entre 8 et 12 heures pour que le pain fermente. En remplissant la veille votre armoire à retardement du nombre adéquat de bâtonnets de pains, vous serez prêt à commencer dès votre arrivée le lendemain. Pour déterminer la quantité de pain à faire fermenter, tenez compte des facteurs suivants :

- ◆ L'heure la plus tardive où quelqu'un dans le restaurant peut mettre le pain dans l'armoire à retardement.
- ◆ L'heure le plus tôt où quelqu'un dans le restaurant peut retirer le pain de l'armoire à retardement.
- ◆ La quantité de pain requise pour l'heure de pointe du dîner (dont le pain provient de la première fournée du matin).
- ◆ Le temps maximal pendant lequel le pain peut être placé dans l'armoire à retardement est de 12 heures.

Pour maintenir une production continue, ayez toujours des bâtonnets de pain dans la chambre à fermentation froide. La procédure d'encaissement demande que les employés inscrivent la quantité de pain qui se trouve dans l'armoire à retardement (voir la figure 12). Si ce chiffre est constamment inférieur à zéro, cela indique que votre restaurant n'est pas bien préparé.

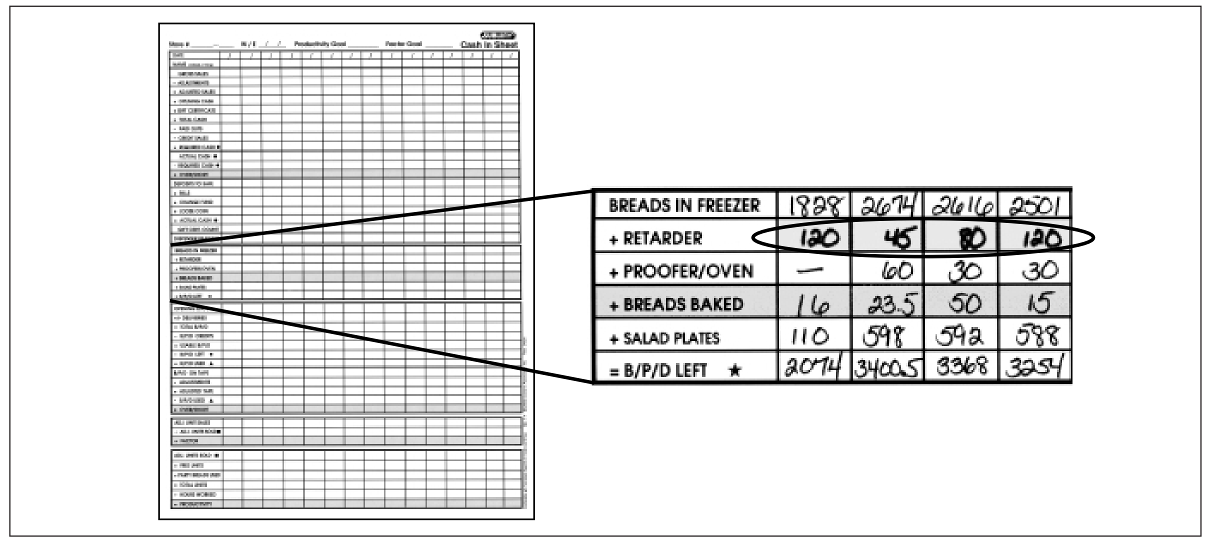


Figure 12 Feuillet d'encaissement

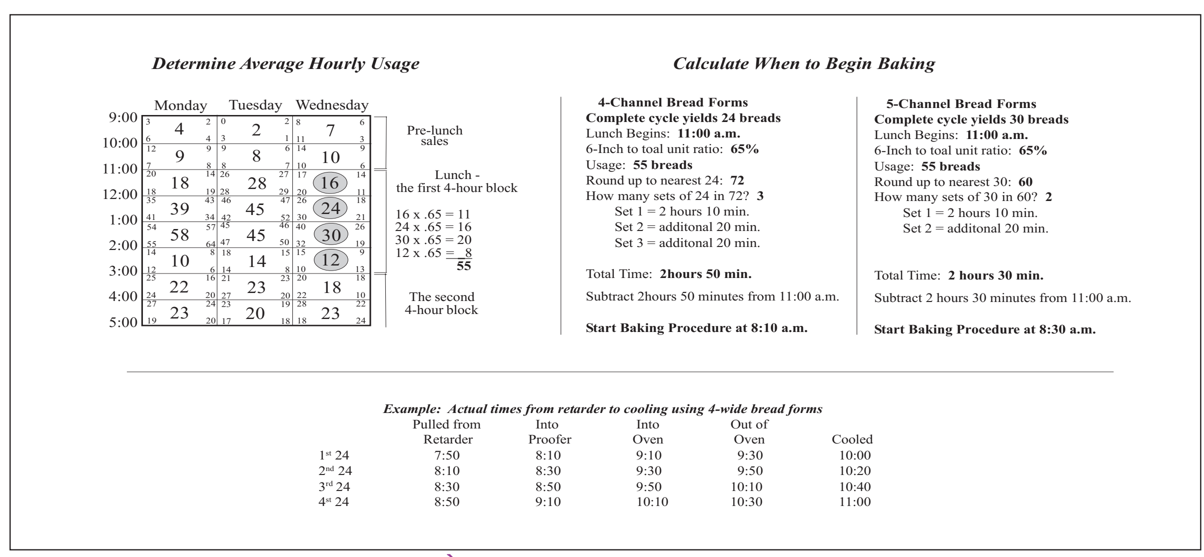


Figure 13 À quel moment commencer la cuisson

Étape 4 : Début de la cuisson

Considérez les facteurs suivants :

- Puisque le pain servi aux clients du dîner doit être cuit le matin même, vous devez disposer de pain frais cuit à 11 heures
- Puisque vous devez faire une nouvelle fournée de pain au moins toutes les 4 heures, planifiez votre horaire de cuisson par tranches de 4 heures. Il faut environ 2 heures 10 minutes pour que se termine le premier cycle complet de cuisson :
  - → 20 minutes de délai de transition
  - → 60 minutes de fermentation
  - → 20 minutes de cuisson
  - → 30 minutes de refroidissement

Pour avoir des pains frais à l'heure de pointe du déjeuner (dîner), prenez l'heure du début de l'heure de pointe et soustrayez 2 heures et 10 minutes. Si votre déjeuner (dîner) commence à 11:00 et que vous soustrayez 2 heures et 10 minutes; 8:50 représente donc l'heure la plus tardive à laquelle vous devez retirer le pain de l'armoire à retardement, si vous voulez présenter du pain frais à vos clients du déjeuner (dîner). Si vous procédez à une rotation continue entre la fermentation, l'étuve et le four, chaque groupe supplémentaire de pains ne prendra que 20 minutes à préparer.

Si vous placez le pain dans l'étude de fermentation à intervalles échelonnés afin d'avoir une alimentation constante du four, vers midi les clients seront en mesure de voir et de sentir le pain qui cuit, mais surtout, ils achèteront le pain le plus frais que vous puissiez leur offrir. De plus, vous préparerez et ferez fermenter le pain pour la consommation de l'après-midi, vous assurant ainsi que ces clients aussi achètent du pain frais. Le procédé de production du pain cuit doit se poursuivre au cours de l'après-midi et peut certainement avoir besoin de retouches. Si le besoin en pain diminue, réduisez le nombre de moules qui vont à l'étuve de fermentation en une fois pour diminuer la production, mais continuez à profiter d'une cuisson toutes les 4 heures. *Le temps de fermentation pourrait varier. Voir la section « Délai de transition » plus haut dans de chapitre.*

ROULÉS

Les roulés sont conservés congelés et doivent être décongelés dans l'armoire à pain pendant la nuit. Une fois décongelés, ils peuvent être utilisés pendant 72 heures. Comme les roulés sont empilés les uns sur les autres, ils sont tassés et collent les uns aux autres à moins d'être correctement séparés. Dès qu'un paquet est dégelé, même si vous ne l'ouvrez pas immédiatement, vous devez séparer les roulés; pliez doucement le paquet scellé en deux, dépliez-le puis tournez-le d'un quart de tour et pliez-le doucement de nouveau. *Si vous ne séparez pas correctement les roulés dès qu'ils sont dégelés, ils colleront les uns aux autres.*

Gardez un inventaire de deux jours de roulés dans l'armoire à pain, en faisant la rotation et en plaçant de nouveaux roulés à dégeler dans l'armoire à pain tous les soirs à la fermeture. Lorsqu'ils sont dans l'armoire à pain, n'empilez pas les paquets de roulés, placez les paquets côte à côte dans un moule à pain. Afin de conserver la qualité du produit, gardez le paquet scellé en tout temps et ne l'ouvrez que pour retirer les roulés dont vous avez besoin.

Les roulés se travaillent mieux lorsqu'ils sont à la température de la pièce.

PAIN PLAT

Les pains plats sont conservés congelés et doivent être décongelés dans le réfrigérateur pendant la nuit. Lorsqu'ils sont dégelés, ranger les pains plats dans leurs sacs d'origine, sur un plateau dans votre armoire à pain, ou dans une boîte pour aliments placés sur le comptoir arrière, dans la partie inférieure de l'armoire à pain ou à proximité du compartiment chaud, au point de commande. Chaque fois qu'un pain plat est retiré de l'emballage, refermez le sac en plaçant le rabat en dessous afin de conserver la fraîcheur du produit.

Gardez un inventaire de deux jours de pains plats dans l'armoire à pain, en faisant la rotation et en plaçant de nouveaux pains plats à dégeler dans le réfrigérateur tous les soirs à la fermeture. Lorsque l'emballage est ouvert et que les pains plats sont à la température de la pièce, ils doivent être utilisés dans les 72 heures. Afin de conserver la qualité du produit, gardez le paquet scellé en tout temps et ne l'ouvrez que pour retirer les pains plats dont vous avez besoin.

FROMAGES

Dans la plupart des pays, le fromage standard est livré en tranches triangulaires. Les deux fromages supplémentaires que vous devez offrir pourraient être livrés dans des formes différentes. Si le fromage est livré dans une forme carrée ou ovale, coupez les tranches en deux avant de les placer dans le sandwich. Une forme de demi-lune n'exige aucune coupe supplémentaire. Placez le fromage en tranches directement dans un plat pour aliments et placez-le dans la section des sandwichs. Placez légèrement le fromage râpé dans un plat pour aliments et placez-le dans la section des sandwichs. Ne préparez pas de portions de fromage râpé.

Remplissage de la section des sandwichs

Ouvrez un nouveau paquet de fromage dans l'arrière-salle et placez les piles dans un plat pour aliments propre. Apportez le plateau dans la section des sandwichs. Si le fromage est laissé dans la section des sandwichs, placez une feuille de papier à préparation par-dessus le nouveau fromage dans le plateau propre et placez tout le fromage restant de la section des sandwichs sur le papier à préparation. Enlevez le plateau vide et placez le plateau rempli dans la section des sandwichs.

VIANDES

Viande et charcuterie prétranchées

Tous nos produits de viandes froides provenant des États-Unis et du Canada sont disponibles sous forme prétranchée. Les viandes prétranchées ne doivent pas être congelées, à moins que les exigences du produit ne l'indiquent. Présentement, seul le rosbif est livré congelé. Pour le faire décongeler, écrivez l'heure, la date et vos initiales sur le sac et placez-le dans le réfrigérateur. Le rosbif prend environ 48 heures à décongeler.

Pour conserver la fraîcheur, nos viandes réfrigérées sont emballées dans un paquet transparent balayé à l'azote. Dans les premières secondes après l'ouverture, il pourrait y avoir une odeur étrange causée par l'azote présent dans le paquet. Cette odeur est normale et se dissipera dans les 10 secondes ou moins. Elle est particulièrement notable avec le pepperoni et le salami de gênes.

Viandes entières

Si des viandes sous forme prétranchée ne sont pas disponibles dans votre région, vous aurez besoin d'une trancheuse à viande électrique. Toutes les viandes doivent être tranchées selon nos spécifications :

Salami de Gênes	5,897 g/6 g
Jambon	14,17 g/14 g
Pepperoni	5,897 g/6 g
Rosbif	18,71 g/19 g
Dinde	18,71 g/19 g

Méthode des viandes empilées

Tous les restaurants doivent préparer des sandwichs à l'aide de la méthode des viandes empilées. Cette méthode implique de peler le nombre approprié de tranches de viande froide et de les replier directement dans le pain. Bien que le pepperoni et le salami soient retirés d'une pile, ils ne sont pas pliés lorsqu'ils sont placés dans un sandwich.

Pour placer les viandes dans votre section des sandwichs, placez tout simplement dans un plat pour aliments et placez-y les tranches de viande empilées. Utilisez un plateau d'égouttage pour le rosbif afin d'éviter que la viande ne trempe dans son jus.

Remplissage de la section des sandwichs

Ouvrez un nouveau paquet de viande dans l'arrière-salle et placez les piles dans un plat pour aliments propre. Apportez le plateau dans la section des sandwichs. Si les viandes sont laissées dans la section des sandwichs, placez une feuille de papier à préparation par-dessus les nouvelles piles dans le plateau propre et placez toutes les viandes de la section des sandwichs sur le papier à préparation. Enlevez le plateau vide et placez le plateau rempli dans la section des sandwichs.

La viande empilée DOIT être réfrigérée en tout temps avant d'être servie. Ne laissez pas la viande se réchauffer à la température de la pièce, ce qui pourrait favoriser la prolifération de bactéries nocives. *Le salami et le pepperoni doivent être utilisés dans les trois (3) jours suivant l'ouverture du paquet. Toutes les autres viandes empilées doivent être utilisées dans les deux (2) jours.*

Portions toutes prêtes

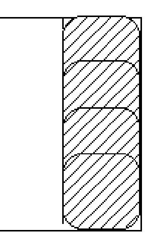
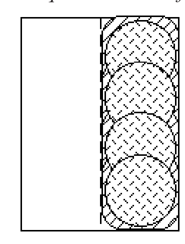
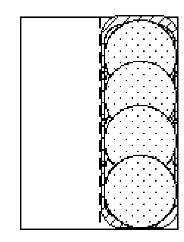
Une autre façon de procéder peut être utilisée pour faciliter la préparation de notre Combo de viandes froides UNIQUEMENT. Cette méthode exige de préparer des portions de viande en *paquets*. On prépare une portion toute prête en mettant de manière égale la quantité voulue et le genre de viande et de charcuterie désiré pour un sandwich de 30 cm (12 po), le tout placé sur un morceau papier de sulfurisé (appelé *papier à préparation* plié mesurant 30 cm x 27 cm (12 po x 10,75 po). C'est cette dimension de papier que vous devrez employer, car elle permet de bien recouvrir le pain de viande et de charcuterie, en longueur comme en largeur. Les combos de viandes froides sont les seules viandes que vous devez préparer. Les paquets peuvent être fabriqués au restaurant ou achetés préparés auprès de votre distributeur de produits alimentaires.

Préparation des portions toutes prêtes

1. Disposez le papier à portions sur votre surface de travail. Préparez 10 portions en une fois. Ne mettez pas plus de 10 portions dans une même pile, car une surcharge aplatirait les portions du dessous.
2. Suivez les schémas illustrant la portion que vous préparez. ***Disposez régulièrement chaque couche de viande jusqu'à recouvrir complètement les 30 cm (12 po) du papier à portions.*** Chaque moitié de 15 cm (6 po) fabriquée à partir de la portion aura le même poids.
3. **Les portions toutes prêtes doivent être bien faites.** Lorsqu'on confectionne le sandwich avec soin, le client a l'impression que la viande de son sandwich a été maniée et préparée avec attention.
4. Pliez la moitié libre du papier sur le dessus de la portion et placez les portions en piles de 10. Emballez étroitement la pile dans du plastique d'emballage. La viande se décolore et se dessèche très rapidement au contact de l'air et pourrait être contaminée par des bactéries. ***Ne mettez jamais les portions toutes prêtes au congélateur.***
5. Étiquetez le paquet et écrivez le type de portions, vos initiales et la date. Mettez *immédiatement* le paquet au réfrigérateur.
6. Procédez à la rotation adéquate du produit, en avançant le produit plus ancien et en mettant le produit plus récent derrière. S'il en reste en fin de soirée, mettez-les dans un sac en plastique, sur lequel vous collerez un morceau de papier adhésif indiquant « UTILISER EN PREMIER » pour garantir une bonne rotation. N'employez PAS de portions toutes prêtes qui ont plus de deux jours.
7. Puisque certains types d'éclairage, l'air et la température ambiante auront un effet sur la couleur et la qualité de la viande et de la charcuterie, il faudra travailler prestement pour faire les portions. N'envisagez jamais de préparer des portions pendant les heures d'affluence. Si vous devez suspendre la préparation des portions afin de servir des clients, mettez les viandes au réfrigérateur pour les sortir quand vous pourrez reprendre ce travail.

Combo viande froide

Remarque : Le schéma ci-dessous peut ne pas montrer toutes les couches de viande qui recouvrent le papier à préparation dans sa longueur. Les schémas servent strictement et uniquement à des fins d'illustration.

1. Sur un côté du papier à préparation, disposez régulièrement 4 tranches de jambon de dinde.
2. Disposez ensuite régulièrement 4 tranches de salami de dinde sur le jambon de dinde.
3. Enfin, disposez régulièrement 4 tranches de mortadelle de dinde sur le salami de dinde.
4. La largeur de la portion du Combo de viandes sera celle des viandes, soit un peu moins de 12,7 cm (5 po).

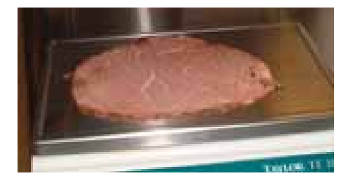
Au Canada, les viandes du Combo de viande sont à base de porc et de bœuf. A set-up is made as follows:

1. Evenly place 4 slices of luncheon meat on one side of each piece of deli paper.
2. Disposez ensuite régulièrement 4 tranches de salami de porc et de bœuf sur la viande froide.
3. Enfin, disposez régulièrement 4 tranches de mortadelle de porc et de bœuf directement sur le salami de porc et de bœuf.
4. La largeur de la portion du Combo de viandes sera celle des viandes, soit un peu moins de 12,7 cm (5 po).

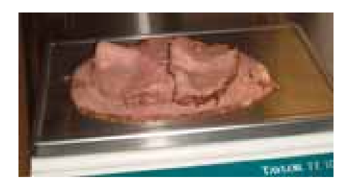
Portion de viandes préparées

Cette méthode est recommandée lorsque les tranches de viande ne sont pas uniformes. Aux États-Unis et au Canada, cette méthode peut seulement être utilisée pour le rosbif. À l'extérieur des États-Unis et du Canada, cette méthode peut seulement être utilisée pour le rosbif, le jambon et la dinde.

1. Ouvrez un paquet de viande. Pour préparer des portions de rosbif, placez du rosbif ***complètement dégelé*** dans un plat pour aliments avec un plateau d'égouttage afin que le jus s'écoule du produit pendant que vous préparez les portions.
2. Placez une tranche de viande à plat sur la balance.



3. Ajoutez des tranches de viande à plat sur les autres jusqu'à ce que le poids voulu soit atteint (voir le tableau ci-dessous). Il est possible que vous deviez y mettre une demi-tranche.

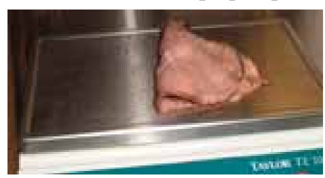


Poids des portions

Rosbif - É-U ....35,44 g	
Rosbif - Canada/international	18,71 g (19 g) et 57 g (2 oz)
Jambon - Canada/international	28,35 g (28 g)
Dinde - Canada/international	37,70 g (38 g) et 57 g (2 oz)

Ces portions sont calculées selon la plus petite quantité nécessaire pour les recettes de sandwichs. Par exemple, un Mini-Sub à la dinde prend 38 g (1,33 oz) de dinde, soit une portion. Certains sandwichs exigeront plusieurs portions (ex., un Subway Club® de 30 cm (12 po) prend 75 g (2,66 oz) de dinde ou 2 portions). Consultez le tableau de recette de la figure 16 pour connaître la quantité de viande requise pour chaque recette de sandwich.

4. Repliez la tranche du dessous de manière à recouvrir les autres tranches et en faire un paquet pour la portion.



5. Placez la portion dans un plat pour aliments avec un plateau d'égouttage. Placez les portions dans le plat en les orientant dans différentes directions afin qu'elles soient faciles à distinguer.



Rangement

Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales et placez-le au réfrigérateur. Ne servez PAS les portions ayant plus de 48 heures.

ALIMENTS CHAUDS

FOUR À CUISSON RAPIDE

Vous devez avoir un four à cuisson rapide approuvé et l'utiliser pour griller les sandwichs. Reportez-vous à la section « Préparation des sandwichs », plus bas, pour connaître les détails sur la grillade.

FOUR MICRO-ONDES

Vous devez utiliser le four micro-ondes pour réchauffer les boulettes de viande et le poulet en vrac qui seront placés dans le compartiment chaud. Le four micro-ondes doit également être utilisé pour les viandes préparées en portions individuelles ou pour réchauffer les sandwichs préparés selon la demande du client.

1. **Pour chauffer :** retirez les boulettes de viande ou le poulet du réfrigérateur et chauffez-les rapidement pour amener leur température à 74 °C (165 °F) et placez-les dans le compartiment chaud. Cela s'applique aux aliments récemment confectionnés comme aux restes de la veille.
2. **Pour réchauffer :** on réchauffe les sandwichs servis chauds pour faire fondre le fromage ou pour réchauffer le pain si le client le demande. *Soyez prudent lorsque vous procédez, car si vous les chauffez trop, le fromage sera saturé d'eau et le pain durcira en refroidissant.*

Suivez les instructions du fabricant pour utiliser votre four micro-ondes. Pour ces opérations, il faut toujours prendre des récipients ou des emballages conçus pour le four micro-ondes. Les récipients en métal et l'aluminium sont proscrits. Évitez les récipients en polystyrène et les pellicules en plastique. Correctement utilisé, le four micro-ondes peut réchauffer nos sandwichs sans aucun effet négatif sur le pain. Pour conserver la texture du pain frais, envelopper les sandwichs dans le papier d'emballage, réchauffer, puis placer dans un sac poly. N'emballez PAS le sandwich dans de l'aluminium ou dans une pellicule en plastique après l'avoir chauffé : le pain deviendra caoutchouteux d'abord et dur quand le sandwich sera déballé et aura refroidi.

Précisions sur les fours micro-ondes

Nous vous recommandons d'acheter un four micro-ondes approuvé et préprogrammé aux réglages SUBWAY® (consultez la liste Décor/Équipement du chapitre 6 pour connaître les modèles approuvés). Les modèles préprogrammés incluent un clavier de touches descriptif plutôt que de simples touches numériques. Les instructions de ce chapitre indiquent les réglages SUBWAY® requis. La figure 14 donne une liste des réglages numériques et des délais qui leur correspondent, afin de pouvoir chauffer le produit à la bonne température.

PRÉPARATION DES PRODUITS CHAUDS

Les produits chauds peuvent être préparés en vrac ou en portions individuelles. Il s'agit d'une décision POR.

			1200 WATTS	1100 WATTS (international seulement)
2 à 8 tranches de bacon	1	**Tiède 1 sub chaud**	:20 secondes PLEIN	:20 secondes PLEIN
	2	**Tiède 2 subs chauds**	:30 secondes PLEIN	:30 secondes PLEIN
Viandes empilées avec bacon et fromage	3	**Tiède 1 sub froid**	:35 secondes PLEIN	:35 secondes PLEIN
	4	**Tiède 2 subs froids**	1:25 seconde PLEIN	1:25 seconde PLEIN
70 g (2,5 oz) steak/filets de poulet, 1 poitrine de poulet, portion de viandes préparées avec ou sans bacon et fromage	5	**Chaleur (1) portion pour un 15 cm (6 po)**	:35 secondes PLEIN	:35 secondes PLEIN
2 x 70 g (2,5 oz) steak/filets de poulet, 2 poitrines de poulet, 2 portions de viandes préparées avec ou sans bacon et fromage	6	**Chaleur (1) portion pour un 30 cm (1 pi)**	:55 secondes PLEIN	:55 secondes PLEIN
4 x 70 g (2,5 oz) steak/filets de poulet, 4 poitrines de poulet, 4 portions de viandes préparées avec ou sans bacon et fromage	7	**Chaleur (2) portions pour un 30 cm (1 pi)**	1:25 seconde PLEIN	1:25 seconde PLEIN
	8	**✱**		
	9	**À l'international pour chauffer un paquet de 1,3 kg (3 lb) de steak**	04:00:00 minutes PLEIN Mélangez et répétez deux autres fois.	04:00:00 minutes PLEIN Mélangez et répétez deux autres fois.
	10	**Chauffez 1,1 kg (2,5 lb) de boulettes de viande + 1,9 l (67 oz) (1/2 sachet) de sauce**	8:00 minutes PLEIN Mélanger. Répéter une fois.	8:00 minutes PLEIN Mélanger. Répéter une fois.

✱ BLOC EN OPTION : Peut être utilisé pour les produits régionaux ou à l'essai

Gardez à l'esprit que les réglages 9 et 10 sont essentiels, car ils doivent être programmés de manière à ce que le produit soit chauffé à la température requise de 74 °C (165 °F). Vous devez vous conformer aux règlements de température les plus stricts. Si une température plus élevée est requise, adressez-vous au service Recherche et développement pour vous procurer les délais nécessaires à la reprogrammation.

Les directives surlignées apparaissent uniquement sur les modèles –préprogrammés pour une utilisation dans les restaurants SUBWAY®. Les délais indiqués ci-dessus pour amener différents produits à la température correcte peuvent être utilisés pour toutes les marques de micro-ondes, car le wattage reste toujours le même peu importe le fabricant.

Figure 14 Délais de cuisson au four à micro-ondes

Suivez de près la consommation du poulet pour vous assurer que vous avez toujours du produit décongelé et prêt à être accommodé.

DÉCONGÉLATION

Pour décongeler un produit congelé, retirez du congélateur la quantité qui convient. Placez le produit dans un plat pour aliments et étiquetez l'emballage du produit ou le plat en inscrivant l'heure, la date et vos initiales. Mettez le plat au réfrigérateur. *Faites toujours décongeler les produits au réfrigérateur.*

- **Boulettes de viande :** Cela prend environ 48 heures pour décongeler une boîte complète de boulettes de viande. ***Préparez les boulettes de viande dans les cinq (5) jours suivant leur réfrigération.***
- **Steak :** Un paquet de steak fumé de 1,4 kg (3 lb) dégèle en 24 à 36 heures lorsque placé dans le réfrigérateur. ***Préparez le steak dans les cinq (5) jours suivant leur réfrigération.***
- **Poulet :** Le temps de décongélation varie selon la quantité de poulet placée dans le plat à nourriture. ***Préparez le poulet dans les cinq (5) jours suivant sa réfrigération.***
- **Rosbif :** Il faudra environ 48 heures pour qu'un paquet de 0,9 kg (2 lb) de rosbif décongèle ainsi. ***Préparez le rosbif dans les cinq (5) jours suivant leur réfrigération.***

CONSEIL : Lorsqu'un produit décongelé est retiré du réfrigérateur pour être préparé, retirez-en une quantité équivalente du congélateur pour le faire décongeler. Cela assurera un approvisionnement continu.

PRÉPARATION DU POULET TÉRIAKI

1. Faites refroidir au préalable le glaçage tériaki à 5 °C (41 °F) ou moins.
2. **É-U :** Placez 1 sac de 2,3 kg (5 lb) de filets de poulet dégelé dans un bol à mélanger et ajoutez 1 sac de 680 g (24 oz) de glaçage tériaki refroidi.
   Canada : Placez 1 sac 2,4 kg (5,3 lb) de filets de poulet dégelés dans un bol à mélanger et ajoutez 822 g (29 oz) de glaçage tériaki refroidi.
   Tous les autres pays : Prenez 851 g (30 oz) de filets de poulet dégelés ou coupez 12 portions de poulet en filets,

placez-les dans un bol à mélanger et ajoutez 255 g (9 oz) de glaçage tériaki refroidi.

Remarque : Les marchés offrant les « 7 sous les 6 » doivent utiliser les produits de poulet faibles en matières grasses approuvés.

3. Mélangez bien le poulet et le glaçage tériaki pour recouvrir suffisamment chaque filet de poulet.

PRÉPARATION DU POULET BUFFALO

1. Faites refroidir au préalable la sauce Buffalo à 5 °C (41 °F) ou moins.
2. **É-U :** Placez 1 sac de 2,3 kg (5 lb) de filets de poulet dégelé dans un bol à mélanger et ajoutez 1 sachet de 510 g (18 oz) de sauce Buffalo refroidie.
3. Mélangez bien le poulet et la sauce Buffalo pour bien enrober chaque filet de poulet.

SAUCE MARINARA

Si vous offrez un sandwich qui inclut de la sauce marinara comme garniture (Poulet Pizziola, poulet parmesan, Sub pizza, etc.), vous devez conserver la sauce marinara dans un endroit distinct. *Ne prenez PAS la sauce du plat des boulettes de viande pour préparer ces sandwichs.* Vous pouvez conserver la sauce, en vrac, dans le compartiment chaud ou la section froide. La sauce marinara ne peut être conservée dans une bouteille souple.

Nous recommandons de conserver la sauce marinara dans le compartiment chaud. Chauffez la sauce marinara dans un plat pour aliments, au micro-ondes, à 74 °C (165 °F). Une fois réchauffée, transférez la sauce dans le compartiment chaud à 60 °C (140 °F). La durée de conservation de la sauce marinara est de quatre (4) heures. Utilisez une louche en acier inoxydable de 60 ml (2 oz) pour placer la sauce sur le sandwich.

Si vous choisissez de conserver la sauce marinara dans la section froide de la section des sandwichs, versez la sauce dans un plat noir pour aliments, étiquetez-le et placez-le dans le réfrigérateur en mode pré-réfrigéré. La durée de conservation d'une sauce marinara ouverte est de 5 jours. Utilisez une louche en acier inoxydable de 60 ml (2 oz) pour placer la sauce sur le sandwich. Si votre section des sandwichs est dotée d'un couvercle en verre, vous devez acheter une louche de 60 ml (2 oz) avec une poignée de 20 cm (8 po) ou plus petite, qui pourra rentrer sous un couvercle en verre fermé. Vous en trouverez chez votre fournisseur de restaurant local.

MESURES PRÉALABLES

Le produit est pesé en portions et **rangé déjà froid** dans la section froide de la section des sandwichs. La méthode de préparation des portions peut être utilisée pour le steak et les filets de poulet. Les portions de produit sont réchauffées au four micro-ondes juste avant qu'on ne les dépose sur le pain ou directement sur le pain lorsque le four à cuisson rapide est utilisé pour la grillade.

Vous devez utiliser les récipients-portions en papier pour tous les produits préparés en portion. Lorsque vous faites les portions, travaillez prestement et efficacement pour pouvoir remettre le produit au réfrigérateur dans les meilleurs délais.

1. Déposez un récipient-portion en papier sur une balance. Réglez la balance à zéro.
2. ***Filets de poulet :*** Aux É-U, au R-U et dans la région d'intérêt, placez 71 g (2,5 oz) de filets de poulet dans le plateau. Au Canada et dans tous les autres pays, placez 64 g (2,25 oz) de filets de poulet sur un récipient-portion en papier.
   Poulet tériaki : Aux É-U, au R-U, dans la région d'intérêt et dans plusieurs autres pays qui ne figurent pas spécifiquement sur la liste, placez 92 g (3,25 oz) de mélange de poulet tériaki dans un récipient-portion en papier. Au Canada, placez-en 85 g (3 oz) dans un récipient en papier.
   Poulet Buffalo : Aux États-Unis, placé 85 g (3,0 oz) de mélange de poulet Buffalo dans un plateau.
   Steak fumé : Placez 70 g (2,5 oz) de steak dans un récipient en papier.
3. Placez le récipient plein dans un plat pour aliments. Chaque plateau s'ajustera dans un plateau pour aliments de taille 1/3.
4. Coupez 4 feuilles de papier à préparation en moitiés, le long du pli. Placez une feuille de papier à préparation sur le dessus du premier étage de récipients-portion en papier remplis. Continuez ainsi jusqu'à ce que les récipients-portion en papier atteignent la ligne de congélation. Ne placez PAS de récipients-portion en papier au-dessus de la ligne de congélation.
5. Couvrez le plat d'une pellicule en plastique et d'un couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales. Mettez-le immédiatement au réfrigérateur.

Les produits préparés en portions doivent être servis dans les 48 heures suivant la préparation.

Poitrines de poulet

Placez les poitrines de poulet en vrac et un plateau pour aliments. Gardez couvert jusqu'au moment de l'utiliser. Les poitrines de poulet doivent être utilisées dans les 48 heures, à partir du moment où elles sont placées dans la section des sandwichs.

MÉTHODE EN VRAC

Dépendant du produit, il peut être conservé en vrac dans la section froide ou dans le compartiment chaud de votre section de sandwichs. Il doit ensuite être mesuré pour toute commande de sandwich.

Compartiment chaud

La méthode en vrac pour conserver les produits dans le compartiment chaud doit être utilisée pour les boulettes de viande et constitue une option pour le poulet.

Boulettes de viande

Un sac de boulettes de viande (2,3 kg/5 lb) et un sachet de sauce marinara (4 l/134 oz) permettent de préparer 15 sandwichs de 30 cm (12 po).

1. Divisez 1 sac (22,6 kg/50 lb) 2,3 kg (5 lb) de boulettes de viande décongelées entre deux plats Cambro® de taille 1/3.

CONSEIL : Pour réduire le temps de nettoyage des plats pour aliments, vous pouvez utiliser des revêtements de plats, (voir la liste des petits articles au chapitre 6). Placez un de ces revêtement en plastique dans le plat pour aliments avant d'ajouter les boulettes de viande. Préparez comme d'habitude. Lorsque les boulettes de viande sont passée due, enlevez et jetez le revêtement de plateau. Le plateau doit encore être nettoyé après sont utilisation mais il n'est pas nécessaire de le récurer.

2. Divisez un sachet de sauce en parties égales entre les 2 plats (environ 1/2 d'un sachet de 2 l (67 oz) de sauce par plat pour aliments) et mélangez bien avec une grande cuillère ou une spatule.
3. Recouvrez chaque plat d'une pellicule en plastique et d'un couvercle. Inscrivez la date et l'heure de préparation et écrivez vos initiales. Mettez les plats au réfrigérateur.
4. Lorsque vous en avez besoin, enlevez la pellicule plastique, remettez le couvercle en place et mettez un récipient couvert au four micro-ondes.
5. Faites chauffer à 74 °C (165 °F), en suivant les instructions du fabricant, avant de le mettre dans le compartiment chaud. Remuez le produit entre les différents cycles.
6. Une fois chauffé, retirez le mélange du four micro-ondes et vérifiez la température du produit. Pour assurer une cuisson uniforme, placez la sonde thermique dans au moins 3 boulettes de viande se trouvant dans différents endroits du plat.
7. Une fois que le produit a atteint 74 °C (165 °F), mettez-le dans le compartiment chaud de votre section des sandwichs. Si vos boulettes de viande se trouvent déjà dans un plat pour aliments ambre, vous pouvez les mettre directement dans le compartiment chaud après les avoir réchauffées. Si vous n'avez pas de plat ambre, vous devrez transférer le mélange de boulettes de viande dans un plat en acier inoxydable pour le placer dans le compartiment chaud.

Remarque : De la sauce supplémentaire restera dans le plateau pour aliments lorsque les boulettes de viande auront été utilisées. La sauce supplémentaire est nécessaire pour recouvrir les boulettes de viande. Ceci préserve la qualité du produit lors du réchauffement et du maintien en empêchant les boulettes de viande de brûler ou de sécher et aussi en empêchant le mélange de devenir pâteux. Lorsque toutes les boulettes de viande ont été servies, jetez la sauce restante.

Poulet

1. Transférez le poulet décongelé dans un plat pour aliments, couvrez et mettez au four micro-ondes.
2. Faites chauffer à 74 °C (165 °F), en suivant les instructions du fabricant, avant de le mettre dans le compartiment chaud. Remuez les filets de poulet entre les cycles.
3. Une fois chauffé, retirez du four micro-ondes et vérifiez la température du produit. Pour assurer une température uniforme, introduisez le thermomètre dans le produit à au moins 3 endroits différents.
4. Une fois que le produit atteint 74°C (165 °F), mettez-le dans le compartiment chaud de votre section des sandwichs. Si le poulet se trouve déjà dans un plat pour aliments ambre, vous pouvez le mettre directement dans le compartiment chaud après l'avoir réchauffé. Si vous n'avez pas de plat ambre, vous devrez transférer le poulet dans un plat en acier inoxydable pour le placer dans le compartiment chaud.

Intégrité et hygiène des produits chauds

Pour éviter les intoxications d'origine alimentaire, le mélange de boulettes de viande et de sauce doit être maintenu dans le compartiment chaud à 60 °C (140 °F) minimum. Cette température doit être constante tout au long de la journée. Nous vous recommandons de veiller à maintenir une température légèrement supérieure pour laisser une marge de sécurité au cas où la température baisserait légèrement. ***Vous ne devez pas laisser la température descendre à moins de 60 °C (140 °F).***

Ne dépassez pas la température maximum de mise de côté, soit 74 °C (165 °F) : les températures plus élevées peuvent accélérer la décomposition des aliments. Ne réchauffez pas une quantité de produits dépassant vos besoins prévus pour une période de quatre heures.

Réapprovisionnement des produits chauds

Lorsqu'un produit du compartiment chaud est presque épuisé, réapprovisionnez-le en suivant ces étapes :

1. Retirez du réfrigérateur un plat rempli de boulettes de viande (ou préparez une nouvelle provision comme nous l'expliquons au début de cette section).

2. Suivez les instructions pour la cuisson, comme il a été mentionné plus haut et chauffez au four micro-ondes à 74 °C (74°).
3. Retirez le plat vide du compartiment chaud et mettez le plat plein à sa place.

Ne mélangez jamais de boulettes de viande fraîches avec des boulettes plus anciennes. Ne mélangez jamais de boulettes froides avec des boulettes chaudes.

Rangement des produits chauds pendant la nuit

Le produit chaud restant dans le compartiment chaud en fin de journée doit être manié et rangé comme il faut pour éviter le développement des bactéries, l'avarie et la perte du produit.

1. Videz le produit qui reste dans un plat pour aliments propre.
2. Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle.
3. Inscrivez l'heure et la date de préparation *originale* (provenant de l'étiquette du plat que vous venez de vider), vos initiales et « UTILISER EN PREMIER ».
4. Mettez tout de suite au réfrigérateur. ***Ne laissez pas le produit refroidir sur le comptoir à la température ambiante.***
5. ***Lorsque vous ouvrez le matin, retirez le plat de boulettes de viande identifié « UTILISER EN PREMIER » du réfrigérateur, enlevez la pellicule plastique, remettez le couvercle en place et chauffez-le au four micro-ondes à 74 °C (165 °F). Placez le produit réchauffé dans le compartiment chaud et maintenez entre le 60 °C et 74 °C (140 °F et 165 °F).***

Les produits préparés doivent être servis dans les 48 heures suivant la préparation.

Section froide

La méthode en vrac pour conserver les produits dans la section froide peut-être utilisée pour le steak et le poulet. Si vous choisissez d'utiliser la méthode en vrac pour ces produits, vous devez utiliser des louches à portions approuvées pour mesurer le steak et les filets de poulet.

Ces louches à portion peuvent être achetées par l'intermédiaire de votre coordonnateur. Ses louches sont conçues pour saisir la bonne quantité de produits, conformément à la recette, ce qui évite de préparer des portions de quantité correcte dans les plateaux en papier.

Aux É-U, trois louches à portion sont offertes : une pour les filets de poulet et deux pour le steak (soit une pour la portion de steak du petit déjeuner et l'autre pour la portion de steak du déjeuner/dîner). Les louches à portions ont été conçues pour les filets de poulet et pour nos produits de steak standard. Vous pouvez utiliser des louches à portion pour les articles locaux de steak ou de filets de poulet de 70 g (2,5 oz). Ces louches ne fourniront pas les bonnes quantités pour d'autres produits.

Portion louches sont disponibles pour les États-Unis et certains pays internationaux. Il est important que vous utilisez uniquement louches conçu pour votre pays depuis la sortie est subordonnée à la forme du produit spécifique et une formule.

Préparation en vrac et préparation de sandwichs

1. Dégelez le steak et les filets de poulet, comme à l'habitude.
2. Mélangez les filets de poulet avec le glaçage/la sauce qui convient, comme à l'habitude.
3. Placez le produit en vrac dans un plat pour aliments, dans la section des sandwichs, avec la louche qui lui correspond. Le plateau de steak sera accompagné de deux louches, selon le moment de la journée (une pour les sandwichs du petit déjeuner et une pour les sandwichs du déjeuner/dîner).
4. Lors d'une commande de sandwich, prenez une louche rase de poulet ou de steak et versez son contenu sur le sandwich. Certains sandwichs exigeront plusieurs louches de produits. Voir le tableau ci-dessous :

Article	30 cm (12 po)	Sandwich de 15 cm (6 po)	Muffin anglais
Steak et fromage	2 louches pour steak	1 louche pour steak	S/O
Big Philly Cheesesteak	3 louches pour steak	1 louche pour steak 1 steak pour petit-déjeuner	S/O
Steak et œuf Petit-déjeuner	2 steaks pour petit-déjeuner louches	1 louche pour petit-déjeuner	1/2 louche pour petit-déjeuner
Poulet (tous)	2 coupelles	1 cuillerée	S/O

Ce tableau est inclus dans la feuille d'instructions des louches pour steak et pour poulet, affichée sur le site Web de SUBWAY Partners™. Vous pouvez imprimer la feuille, découper le graphique et le placer dans un porte-graphique en plastique et le fixer à votre section des sandwichs.

Comme il est facile de prendre une portion trop grosse ou trop petite avec ces louches, il est important de former vos employés correctement. Pesez les bonnes quantités de steak ou de poulet pour chaque louche, sur une balance. Placez ensuite cette quantité dans la louche, pour que les employés puissent voir comment la quantité exacte remplit la louche. Faites prendre la louche par les employés, afin qu'ils puissent la peser avec leurs propres mains. Répétez

l'opération pour chaque produit dont les portions seront prises avec ces louches.

THON

Le thon doit être manié, préparé et rangé de manière appropriée pour éviter les intoxications d'origine alimentaire. Le mélange thon et mayonnaise doit être préparé à partir de **produits réfrigérés, en s'efforçant de minimiser le contact avec les mains**. Le thon approuvé est un produit léger, en morceaux et mis en boîtes* et en sachets de 1,2 kg (43 oz). Les sachets de thon sont égouttés et émiettés.

* *Le thon en boîte est conservé dans l'eau et pèse 1,9 kg (66,5 oz). Une fois égoutté, le thon a un poids net de 1,2 kg (43 oz).*

Mayonnaise

Vous devrez préparer le thon avec de la mayonnaise ordinaire ou régulière. En plus des mélanges préparés avec de la mayonnaise ordinaire ou régulière, vous pouvez également proposer des mélanges à base de mayonnaise allégée. Prenez note que le mélange fait avec de la mayonnaise allégée ne fait PAS partie de vos sandwichs/salades régionaux. Les deux types de mayonnaise ne doivent pas être mélangés dans le même lot de thon.

Si vous préférez offrir les deux versions de thon accommodé aux deux types de mayonnaises, identifiez clairement les plats pour aliments. On peut le faire en employant des plats pour aliments de différentes tailles. Faites en sorte que les employés sachent où trouver chaque type de thon dans la section des sandwichs.

Recette

Mélangez 737 g (26 oz) de mayonnaise avec un sachet ou une boîte de thon. Mesurez la mayonnaise en plaçant un bol sur la balance et réglez-la à zéro, puis ajoutez 737 g (26 oz) de mayonnaise. N'ajoutez aucun autre assaisonnement ou ingrédient. Si vous désirez confectionner moins d'un lot entier de thon, conservez la même proportion de thon et de mayonnaise. Par exemple : mélangez un demi-sachet ou une demi-boîte de thon avec 400 ml (13 oz) de mayonnaise.

Une fois le thon ouvert, mélangez-le immédiatement avec la mayonnaise en suivant les directives de préparation ci-dessous.

Préparation

Le thon et la mayonnaise doivent être préréfrigérés ou avoir été réfrigérés pendant au moins 8 heures avant la préparation. Cela permettra au mélange thon/mayonnaise de conserver une **température interne de 1 à 5 °C (33 à 41 °F)** dans les quatre heures suivant la mise au réfrigérateur. Inscrivez la date, l'heure et vos initiales sur les boîtes de thon et les pots de mayonnaise que vous avez utilisés avant de les réfrigérer. Afin de prévenir une trop longue exposition à des températures tièdes, utilisez les méthodes de préparation les plus rapides possible.

Égouttage du thon

Si vous utilisez des sachets de thon, passez à la section « Émiettement », car l'égouttage n'est pas nécessaire. Premièrement, égouttez toute l'eau excessive du thon.

Presse à thon

Nous vous recommandons fortement d'utiliser une presse mécanique à thon (elle peut être commandée auprès de votre coordonnateur). Elle égoutte l'eau du thon avec rapidité et efficacité.

1. Fixez la presse sur votre évier à trois bacs.
2. Nettoyez le couvercle de la boîte de thon et assurez-vous qu'aucun filament de métal n'y tombe lorsque vous utilisez l'ouvre-boîte. Ne retirez pas le couvercle de la boîte.
3. Mettez la boîte dans le compartiment derrière la plaque de pression.
4. Placez une serviette en papier sur la boîte. Ceci empêche l'eau d'éclabousser.
5. Tournez la manivelle jusqu'à ce que toute l'eau soit sortie de la boîte.

Méthode d'autoégouttage

1. Nettoyez le couvercle de la boîte de thon et assurez-vous qu'aucun filament de métal n'y tombe lorsque vous utilisez l'ouvre-boîte. Ne retirez pas le couvercle de la boîte.
2. Mettez un bocal vide dans l'évier (veillez à ce que son diamètre soit inférieur à celui de la boîte de thon).
3. Retournez prudemment votre boîte de thon (en retenant le couvercle) et mettez-la sur le bocal dans l'évier.
4. Appuyez sur la boîte avec la main pour en extraire toute l'eau.

Émiettement

L'émiettement consiste à couper finement et à effriter le thon égoutté, afin d'éliminer les gros morceaux.

À la main

1. Sortez le thon égoutté de la boîte et mettez-le dans une passoire en acier inoxydable. Une fois le thon entièrement égoutté entre vos mains, frottez-le énergiquement au-dessus d'un saladier en acier inoxydable de 15 litres. Si vous utilisez du thon en sachet, videz le sachet. Il n'est pas nécessaire de presser plus à fond.

2. Une fois le thon entièrement égoutté entre vos mains, frottez-le énergiquement au-dessus d'un saladier en acier inoxydable.

Trancheuse à légumes manuelle

1. Sortez le thon égoutté de la boîte et mettez-le dans le compartiment à aliments. Recouvrez de la plaque de protection. Réglez sur le numéro 1.
2. Placer un bol en acier inoxydable sous le rebord de la lame à trancher.
3. D'une main, tournez la poignée, tout en appuyant sur le poussoir de l'autre main (veillez à ce que la plaque de protection en métal soit bien en place pour garder la nourriture dans le compartiment).

Préparation finale

1. Une fois le thon émietté, ajoutez la quantité nécessaire de mayonnaise dans le saladier et bien mélanger avec une cuillère ou une spatule.
2. À l'aide de la cuillère, versez le mélange dans des plats pour aliments. Si une recette complète est préparée, divisez le mélange en six plats pour aliments de taille 1/6. Ceci permettra de conserver le thon à une température adéquate. Recouvrez chaque plat d'une pellicule en plastique et d'un couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales.
   Remarque : Si vous avez un couvercle en verre, ne remplissez le ton qu'à la moitié, jusqu'à la ligne de congélation, afin d'accommoder la louche lorsque vous fermez la section. Ne laissez pas la poignée de la louche entrer en contact avec le produit.
3. Mettez sans tarder le thon accommodé au réfrigérateur. Réfrigérez le mélange en dessous de 5 °C (41 °F) avant de le mettre dans le comptoir de préparation des sandwichs.

> ***La préparation de thon ne peut être préparée dans des portions plus petites que celles des plats pour aliments de taille 1/6.***

Rangement

S'il reste du thon dans votre unité à sandwichs à la fin de la journée, enlevez le plateau de l'unité et transférez le produit dans un plateau propre. Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez l'heure et la date de préparation *originale* et vos initiales sur le produit, puis marquez : « UTILISER EN PREMIER », afin que ce plat soit le premier à aller dans votre comptoir de préparation des sandwichs le lendemain. Placez-le au réfrigérateur. ***Utilisez le produit préparé dans les 72 heures suivant sa préparation.***

Pureté et hygiène de produit

Gardez le mélange de thon réfrigéré à la bonne température, et ce, *en tout temps*, qu'il se trouve au réfrigérateur ou dans la section des sandwichs.

TRANCHES DE BACON

Nos tranches de bacon sont précuites et tranchées. Couvrez le bacon conservé au réfrigérateur. Dans la section des sandwichs, nous vous conseillons d'utiliser un séparateur de bacon (disponible auprès de votre coordonnateur), ce qui augmente l'espace en rangeant le bacon avec les autres viandes dans le même plat. Vous pouvez aussi conserver les tranches de bacon dans un plat pour aliments, le placer dans la section froide et, autant que possible, le garder couvert.

POMMES TRANCHÉES

Les sacs de pommes tranchées doivent être servis froids. Servez les sacs de pommes avec une serviette.

Rangement

Les sacs de pommes tranchées sont expédiés réfrigérés. Dès réception, placez-les dans la partie la plus froide de la chambre froide selon le principe de rotation PEPS. **NE CONGELEZ PAS LES POMMES.** Les pommes peuvent être servies jusqu'à la date d'expiration inscrite sur l'emballage.

Échantillons

Lorsque la date d'expiration des pommes approche, vous pouvez ouvrir quelques sacs et les servir en échantillon aux clients en portion de 57 g (2 oz). Selon le nombre de sacs dont la date d'expiration approche, commencez l'offre d'échantillons un ou deux jours avant la date d'expiration. Placez des coupelles avec des pommes tranchées sur un plateau en plastique ou dans un bol à salade. Placez le plateau ou le bol à un endroit accessible aux clients comme le dessus du couvercle en verre ou près du point de vente. N'exposez pas les échantillons plus d'une heure et enlevez les pommes brunies ou dont la date d'expiration est déjà passée.

YAOURT

Le yaourt doit être servi froid. Servez le yaourt avec une cuillère et une serviette.

Rangement

Les yaourts sont expédiés réfrigérés. Dès réception, placez-les dans la chambre froide selon le principe de rotation PEPS. Les yaourts peuvent être servis jusqu'à la date d'expiration inscrite sur l'emballage.

LÉGUMES

Les légumes frais utilisés dans la préparation des sandwichs

et salades SUBWAY® ont été sélectionnés dans le but d'offrir une combinaison attrayante de goût, de couleur et de texture pour les viandes et le pain. Faites attention lors des opérations de préparation et de rangement, de façon à tirer le meilleur parti des légumes que vous achetez. Utilisez toujours des plateaux d'égouttage dans des plats pour aliments pour les légumes qui pourraient subir des dommages dans d'autres plats, comme les tomates tranchées par exemple.

Apprenez à tous les employés la façon de reconnaître des légumes frais. ***Ne servez PAS de légumes décolorés, mous, gluants ou malodorants.***

LAITUE ICEBERG (6 MM/¼ PO)

La laitue servie aux clients doit être verte, croustillante et ferme.

Râpée

Seule la coupe de 6 mm (¼ po) est autorisée. Comme la laitue précoupée est déjà lavée, il suffit de la placer dans un plat pour aliments avec un plateau d'écoulement et d'y inscrire l'heure, la date et vos initiales.

Rangement

Conservez les sacs de laitue dans leur boîte en carton dans l'endroit le plus froid du réfrigérateur (habituellement sur l'étagère la plus basse au fond du réfrigérateur). La température d'entreposage idéale pour la laitue est de 1 à 3 °C (34 à 37 °F). La température la plus froide aide à conserver la qualité du produit et à prolonger la durée de conservation. NE LAISSEZ PAS la laitue devant des ventilateurs ou près de fruits dégageant de l'éthylène (comme les tomates). Dans ces deux cas, il se produirait une détérioration rapide de l'aliment.

Pour entreposer les sacs ouverts, repliez les sacs en plastique et faites sortir le plus d'air possible. Inscrivez la date, l'heure et vos initiales sur le sac et placez-le dans une boîte de carton au réfrigérateur. Une fois ouvert, le contenu complet du sac doit être servi dans les 48 heures.

Laitue entière

Utilisez la laitue entière seulement dans les régions où la laitue précoupée n'est pas disponible. La laitue entière est offerte nettoyée, évidée et parée, elle doit seulement être tranchée ou, si elle est offerte non parée, elle doit être nettoyée et évidée avant d'être tranchée.

Nettoyage et élimination du cœur

1. Retirez toutes les feuilles extérieures abîmées.
2. Retirez ensuite le cœur. Frappez fortement le cœur avec la paume de votre main et retirez-le doucement. Attention de ne tirer que le cœur, car souvent un mouvement trop brusque retirera aussi les feuilles tendres du centre. Certains préfèrent sortir le cœur à l'aide d'un couteau. Si vous choisissez cette méthode, nous vous conseillons de le faire avec un couteau en acier inoxydable.
3. Rincez à fond les têtes de laitue entières en les plaçant, le cœur vers le haut, sous l'eau courante froide et propre.
4. Une fois la laitue lavée, retournez-la pour permettre au plus gros de l'eau du lavage de s'écouler. Mettez-la ensuite quelques minutes de plus dans une passoire dans l'évier à légumes sur un plateau d'égouttage pour qu'elle s'égoutte bien avant de la découper.

Tranchage

La bonne épaisseur de la laitue ciselée est de 6 mm (¼ po). Voici la marche à suivre avec la trancheuse Nemco Easy Slicer™ :

1. Coupez une laitue entière (sans cœur, lavée et parée) en deux ou si la laitue est trop grosse, la couper en quatre.
2. Mettez une moitié dans le compartiment de la trancheuse. Mettez la plaque de protection sur la laitue. Réglez la trancheuse sur la largeur désirée.
3. Mettez un plat pour aliments pleine taille ou un bac à desservir de taille commerciale sous le bord de la lame pour récolter la laitue ciselée qui tombe.
4. D'une main, tournez la poignée, tout en appuyant sur le poussoir de l'autre main (veillez à ce que la plaque de protection en métal soit bien en place pour garder la nourriture dans le compartiment). Les lanières de laitue tomberont automatiquement dans le plat.

Si vous disposez d'une trancheuse électrique, un réceptacle à légumes s'impose. Reportez-vous à la notice qui vous est parvenue en même temps que l'appareil pour connaître les instructions.

Rangement

Répartissez la laitue en autant de plats pour aliments de taille 1/3 qu'il faut (mettez un plateau d'égouttage en plastique au fond de chaque plat). Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales.

Conservez la laitue à la bonne température, dans la partie la plus froide du réfrigérateur. La température d'entreposage idéale pour la laitue est de 1 à 3 °C (34 à 37 °F). La température la plus froide aide à conserver la qualité du produit et à prolonger la durée de conservation. NE LAISSEZ PAS la laitue devant des ventilateurs ou près de fruits dégageant de l'éthylène (comme les tomates). Dans ces deux cas, il se produirait une détérioration rapide de l'aliment. ***La laitue tranchée doit être utilisée dans les 48 heures qui suivent.***

CAROTTES

Les carottes juliennes sont emballées dans des sacs en plastique. Dans certaines régions, les carottes sont incluses dans les caisses de laitue râpée. Les carottes doivent être orange vif et sans humidité. Les carottes sont déjà lavées, il suffit donc de les placer dans un plat pour aliments et de les étiqueter avec la date, l'heure et vos initiales.

Rangement

Gardez les sacs de carottes dans la boîte de carton et dans le réfrigérateur. Pour entreposer les sacs ouverts, repliez les sacs en plastique et faites sortir le plus d'air possible. Inscrivez la date, l'heure et vos initiales sur le sac et placez-le dans une boîte de carton au réfrigérateur. Une fois ouvert, le contenu complet du sac doit être servi dans les 48 heures.

POIVRONS VERTS - MOYENS « GREEN BELL »

Les poivrons verts sont sous forme libre, sans autre emballage intérieur de la boîte.

Préparation

Préparez uniquement la quantité de poivrons nécessaire pour la journée. Les poivrons préparés trop longtemps à l'avance deviennent mous et détrempés : dans ces conditions, on ne doit jamais les servir au client.

Élimination du cœur et nettoyage

1. Rincez soigneusement le poivron à l'eau froide courante.
2. À l'aide d'un couteau de cuisine bien aiguisé, coupez le poivron en deux dans le sens de la longueur.
3. Retirez la queue à la main ou coupez-la et jetez-la.
4. Épépinez le poivron et jetez les pépins.
5. Afin de permettre à l'eau de s'écouler, mettez les poivrons quelques minutes dans une passoire dans l'évier à légumes.

Tranchage

Coupez les poivrons sur 3 mm ($^{1}/_{8}$ po) d'épaisseur en utilisant la trancheuse Nemco Easy Slicer™ :

1. Empilez 4 ou 5 moitiés de poivrons l'un sur l'autre.
2. Mettez les moitiés dans le sens de la longueur dans le compartiment de la machine.
3. Mettez un plat pour aliments de taille 1/3 avec un plateau d'égouttage sous le bord de la lame pour récolter les lanières de poivron qui tombent. Tout dépendant de la forme des poivrons, certaines extrémités pourraient ne pas se trancher en lanières. Vous pouvez le jeter.
4. D'une main, tournez la poignée, tout en appuyant sur le poussoir de l'autre main (veillez à ce que la plaque de protection en métal soit bien en place pour garder la nourriture dans le compartiment).

Si vous disposez d'une trancheuse électrique, un réceptacle à légumes s'impose. Reportez-vous à la notice qui vous est parvenue en même temps que l'appareil pour connaître les instructions.

Rangement

Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales. Rangez immédiatement les lanières de poivron au réfrigérateur. ***Les poivrons tranchés doivent être utilisés dans les 48 heures qui suivent.***

TOMATES
Red Ripe 6 x 7 ou Pink Firm 6 x 7

Nous préconisons l'emploi de deux types de tomates : red ripe 6 x 7 ou pink firm 6 x 7 les Red Ripe 6 x 7 et les Pink Firm 6 x 7. En agroalimentaire, on parle de 6 x 7 pour indiquer la façon dont les tomates de calibre moyen sont conditionnées. Les tomates ne sont pas séparées par des cloisons, mais sont conditionnées sous forme libre dans la boîte.

Utilisez les tomates rouges et mûres dans les 4 jours suivant la livraison et les tomates roses et fermes dans les 4 à 8 jours suivant la livraison. N'utilisez jamais les tomates jaunes ou vertes, ce qui indique qu'elles ne sont pas mûres. Consultez le chapitre 9 pour obtenir plus de détails sur l'entreposage et le mûrissement des tomates entières.

Nettoyage et élimination du cœur

Lavez-les chacune avec soin à l'eau froide courante. Retirez toute la terre et tout le sable se trouvant sur la peau. Avec un vide-pomme à petites dents, enlevez le haut du cœur et la queue avec les feuilles qui y sont peut-être attachées. Placez les tomates ainsi préparées dans une passoire pour les égoutter.

Tranchage

Coupez les tomates en tranches épaisses de 5 mm ($^{3}/_{16}$ po). Il est facile de les couper avec une trancheuse à tomates. Ne prenez pas de trancheuse électrique pour cette opération : l'acide de la tomate finirait par l'endommager.

Une trancheuse à tomates est spécialement conçue pour couper les tomates. Puisque le jus et les graines ont tendance à couler ou à tomber sur la surface de travail, nous vous recommandons de placer un moule à pain (à l'endroit) sur la surface de travail. Placez ensuite la trancheuse à tomates sur le moule à pain avec les deux pieds en caoutchouc les plus près de vous sur la surface de travail et les deux pieds arrière sur le moule à pain. Le mécanisme d'arrêt se trouvera alors au-dessus du rebord de la surface de travail pour éviter que la trancheuse ne glisse. Le moule à

pain recueillera une bonne partie du jus et des graines, ce qui facilitera le nettoyage.



Il suffit de mettre la tomate, avec son trou en bas, dans la trancheuse. Placez une main à l'arrière de la trancheuse pour attraper les tomates et d'un geste rapide, poussez la poignée avec votre autre main. Ce mouvement forcera la tomate à passer à travers la lame. La tomate ressort de l'autre côté, débitée en tranches de l'épaisseur réglementaire.

Une fois la tomate tranchée, gardez les tranches ensemble. Jetez les parties du dessus et du dessous (qui sont complètement recouvertes de peau sur un côté) et mettez-le reste des belles tranches dans un plat pour aliments de taille 1/3. N'omettez pas de mettre le plateau à égouttage au fond du plat pour aliments avant d'y empiler les tomates.
N'empilez pas les tranches de plus de 2 tomates entières et ne placez pas plus de 16 tomates dans un plat. Ainsi, vous serez sûr que les tranches du dessous ne s'amolliront pas. ***Ne tranchez que la quantité dont vous avez besoin pour la journée.*** Si vous préparez les tomates trop longtemps à l'avance, les tranches deviennent molles et perdent leur qualité.

Rangement

Une fois le tranchage terminé, placez le couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales. Vous les sortirez au moment où vous en aurez besoin. ***Les tomates tranchées doivent être utilisées dans les 48 heures qui suivent.***

CONCOMBRES

Les concombres sont livrés entiers et recouverts de cire. Utilisez les concombres dans les 10 jours suivant la livraison.

Nettoyage

Lavez chaque concombre avec soin à l'eau froide courante.

Tranchage

Coupez les concombres sur 3 mm ($^1/_8$ po) d'épaisseur en utilisant la trancheuse Nemco Easy Slicer™ :

1. Coupez 13 mm (½ po) de chaque extrémité du concombre.
2. Couper le concombre en deux sur le sens de la longueur.
3. Placez deux moitiés de concombre l'une sur l'autre, dans le sens de la longueur, dans le compartiment de la machine. Une des deux moitiés doit avoir le côté le plus épais orienté vers la lame et l'autre moitié, le côté le plus mince orienté vers la lame.



4. Mettez un plat pour aliments de taille 1/3 avec un plateau d'égouttage sous le bord de la lame pour récolter les concombres qui tombent.
5. D'une main, tournez la poignée, tout en appuyant sur le poussoir de l'autre main (veillez à ce que la plaque de protection en métal soit bien en place pour garder la nourriture dans le compartiment).

Si vous disposez d'une trancheuse électrique, un réceptacle à légumes s'impose. Reportez-vous à la notice qui vous est parvenue en même temps que l'appareil pour connaître les instructions.

Rangement

Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales. Placez les tranches de concombre immédiatement dans le réfrigérateur.

Les concombres tranchés doivent être utilisés dans les 48 heures qui suivent.

OIGNONS ROUGES
Prétranché

Les oignons prétranchés sont emballés dans des sacs de plastique de 1,1 kg (2,5 lb). Seule la coupe de 5 mm ($^3/_{16}$ po) est autorisée. Pour les préparer à l'utilisation, placez les oignons précoupés dans un plat pour aliments avec un plateau d'égouttage et inscrivez l'heure, la date et vos initiales.

Rangement

Gardez les sacs d'oignons dans la boîte de carton et dans le réfrigérateur. Pour entreposer les sacs ouverts, repliez les sacs en plastique et faites sortir le plus d'air possible.

Inscrivez la date, l'heure et vos initiales sur le sac et placez-le dans une boîte de carton au réfrigérateur. Une fois ouvert, le contenu complet du sac doit être servi dans les 48 heures.

Entier

En général, les oignons complets sont emballés dans des filets de 22,7 kg (50 lb) et sont rangés à la température de la pièce.

Préparation

Pour tenir compte de la forte odeur qu'ils dégagent, pensez à couper les oignons quand vous attendez peu de clients. Pour cette opération, de nombreux propriétaires de restaurant préfèrent couper les oignons dès leur arrivée le matin. Cela laissera quelques heures à l'odeur pour se dissiper avant la bousculade du déjeuner (dîner). La bonne odeur du pain et des biscuits en train de cuire contribuera aussi à masquer l'odeur des oignons.

CONSEIL :
Si vous ne conservez pas les oignons entiers au réfrigérateur, vous voudrez peut-être réfrigérer une heure ceux que vous envisagez de couper. Ce faisant, vous diminuez la forte odeur et le risque de déchirure.

Ne préparez que la quantité d'oignons qu'il vous faut pour la journée. Les oignons préparés trop longtemps à l'avance deviendront mous et détrempés.

Élimination du cœur et nettoyage

1. Pour commencer, coupez les deux bouts de l'oignon.
2. Retirez la peau extérieure ainsi que la première couche pourpre foncée de l'oignon et jetez-les. Si vous pelez un oignon présentant des meurtrissures ou de la moisissure, pelez également ces couches. Vous voulez obtenir un oignon rouge entier et rond.
3. À l'aide d'un évideur, enlevez le centre de l'oignon du haut jusqu'au pied.
4. Après avoir pelé suffisamment d'oignons et enlevé le cœur, mettez-les dans une passoire en acier inoxydable et rincez-les à l'eau froide propre.
5. Ils sont alors prêts à être débités en tranches.

Tranchage

Coupez les oignons sur 3 mm ($^{1}/_{8}$ po) d'épaisseur en utilisant la trancheuse Nemco Easy Slicer™. Il est plus efficace de placer l'oignon entier dans la trancheuse si sa taille le permet. Avant de trancher les oignons, précoupez-le de chaque côté du centre (voir le diagramme).



Cela permet d'obtenir des tranches semi-circulaires, le produit final souhaité, plutôt que des cercles ou des rondelles d'oignon, ce qui n'est pas souhaité.

Si un oignon entier est trop gros pour entrer dans le compartiment de la trancheuse, coupez-le en deux, dans le sens de la longueur et insérez chaque moitié avec le dessus ou le dessous de l'oignon dirigé vers la lame. Avec cette méthode, il n'est pas nécessaire de précouper l'oignon avec un couteau puisqu'il est déjà coupé en deux.

1. Insérez l'oignon entier (précoupé) sur le côté ou insérez chaque demi-oignon dans le compartiment avec le dessus ou le dessous orienté vers la lame. Placez un plateau protecteur sur la nourriture.
2. Mettez un plat pour aliments de taille 1/3 avec un plateau d'égouttage sous le bord de la lame pour récolter les oignons qui tombent.
3. D'une main, tournez la poignée, tout en appuyant sur le poussoir de l'autre main (veillez à ce que la plaque de protection en métal soit bien en place pour garder la nourriture dans les compartiments). Les rondelles d'oignon tomberont automatiquement dans le plat.

Si vous disposez d'une trancheuse électrique, un réceptacle à légumes s'impose. Reportez-vous à la notice qui vous est parvenue en même temps que l'appareil pour connaître les instructions.

Rangement

Placez un couvercle sur le plat pour aliments. Nous recommandons de couvrir le plat d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez la date, l'heure de préparation et vos initiales. Placez les tranches d'oignons immédiatement dans le réfrigérateur. ***Les oignons tranchés doivent être utilisés dans les 48 heures qui suivent.***

GARNITURES PRÉPARÉES

Rangez adéquatement toutes les garnitures préparées et prenez en considération la date spécifiée sur le produit (voyez le tableau de durée de conservation au chapitre 9 pour des directives). Lorsque vous remplissez les bouteilles souples ou les saupoudroirs, ne mélangez jamais un nouveau produit avec un ancien. Les bouteilles souples et les saupoudroirs doivent être complètement vides, lavés, rincés et désinfectés avant d'être remplis. ***Pré-réfrigérez à 5 °C (41 °F) tous les aliments qui composent le sandwich.***

CORNICHONS

Nous préconisons l'emploi de cornichons à l'aneth déjà tranchés, à coupe ordinaire. Les cornichons sont conservés en saumure dans un paquet souple ou un seau. Utilisez les cornichons en seaux de 5 gallons seulement dans les régions où les sachets ne sont pas disponibles.

Préparation

Sachet : Coupez un coin du paquet et tenez-le au-dessus de l'évier jusqu'à ce que presque toute la saumure soit sortie. Mettez les cornichons dans un plat pour aliments. Placez un couvercle sur le ou les plats pour aliments. Nous recommandons de couvrir le ou les plats d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez l'heure, la date et vos initiales et réfrigérez immédiatement. Mettez-le immédiatement au réfrigérateur.

Seau : égouttez le nombre requis de cornichons avec une cuillère à passoire ou une passoire et placez-les dans le plat pour aliments de grandeur appropriée. Placez un couvercle sur le ou les plats pour aliments. Nous recommandons de couvrir le ou les plats d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez l'heure, la date et vos initiales et réfrigérez immédiatement. Mettez-le immédiatement au réfrigérateur.

OLIVES NOIRES

Nous préconisons l'emploi d'olives noires déjà coupées en rondelles, dans tous les restaurants.

Préparation

Boîte : Essuyez le couvercle de la boîte avec un chiffon propre. Ouvrez-la complètement en gardant le couvercle attaché à la boîte. Maintenez le couvercle en place et renversez la boîte dans l'évier. Égouttez la plus grande partie du liquide, n'en conservez qu'une petite quantité pour éviter que le contenu ne sèche. Enlevez le couvercle et assurez-vous qu'aucun filament de métal ne tombe dans la boîte.

Sachet : Coupez un coin de paquet et pressez au-dessus l'évier jusqu'à ce que presque tout le liquide soit égoutté (ne laissez qu'une petite quantité pour éviter que le produit ne sèche).

Mettez les olives dans des plats pour aliments. Placez un couvercle sur le ou les plats pour aliments. Nous recommandons de couvrir le ou les plats d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez l'heure, la date et vos initiales et réfrigérez immédiatement. Mettez-le immédiatement au réfrigérateur.

POIVRONS FORTS

Aux É-U et au Canada, nous préconisons des portions précoupées droites de 6 mm (¼ po) de poivrons-banane. Les poivrons-banane sont emballés dans des sachets de 2,25 kg (5 lb) et pourraient contenir des tranches orange ou rouges.
Aux É-U et dans les autres pays, les poivrons jalapeño doivent être tranchés à 6 mm (¼ po) en coupe droite. Les poivrons jalapeño sont offerts en sachets ou en bocaux.

Préparation

Ouvrez le pot ou coupez un coin du contenant et égouttez presque tout le liquide (laissez une petite quantité de liquide pour éviter que le produit ne sèche). Mettez les poivrons dans des plats pour aliments. Placez un couvercle sur le ou les plats pour aliments. Nous recommandons de couvrir le ou les plats d'une pellicule de plastique avant de placer le couvercle. Inscrivez l'heure, la date et vos initiales et réfrigérez immédiatement. Mettez-le immédiatement au réfrigérateur.

Si vous n'utilisez pas tout le sac/pot/contenant de poivrons, laissez un peu de liquide avec les poivrons restants pour éviter qu'ils ne sèchent. Inscrivez l'heure, la date, vos initiales et « UTILISER EN PREMIER » sur le paquet, puis réfrigérez.

SEL ET POIVRE

Pour préparer notre mélange sel et poivre, mélangez 198 g (7 oz) de sel à 28 g (1 oz) de poivre noir.* Mélangez les assaisonnements dans un contenant propre et sec. Puis refermez-le avec son couvercle. Inscrivez l'heure, la date de préparation et vos initiales et mettez-le sur une étagère à sec. Utilisez le sel et le poivre qui restent pour remplir les salières et les poivrières.

Gardez le mélange de sel et poivre dans un *saupoudroir* 300 ml (10 oz) près de la section des sandwichs. Gardez aussi du sel et du poivre dans une salière et une poivrière séparées à la section des sandwichs.

* *Un mélange sel et poivre est disponible chez votre distributeur d'aliments.*

ORIGAN

Nous utilisons une variété spécifique d'origan moulu ou en feuilles. Gardez-le dans son contenant original sur votre étagère à sec.Pour la section des sandwichs, mettez l'origan dans un saupoudroir à fromage râpé de 300 ml (10 oz).

FROMAGE PARMESAN

Gardez les contenants de parmesan non ouverts sur une étagère à sec. Lorsqu'un contenant est ouvert, il doit être réfrigéré. À la section des sandwichs, gardez un saupoudroir à parmesan de 300 ml (10 oz) dans la section froide. Si vous recevez du fromage parmesan dans une boîte à saupoudrer étiquetée SUBWAY®, vous pouvez le laisser dans la partie froide de la section des sandwichs.

FROMAGE RÂPÉ

Videz un sachet pour remplir légèrement un plat pour aliments et placez-le dans la section des sandwichs. *Ne préparez PAS de portions de fromage râpé.* S'il reste encore du fromage dans le sac, expulsez l'air et refermez hermétiquement. Inscrivez l'heure, la date, vos initiales et « UTILISER EN PREMIER » sur le sachet, puis réfrigérez.

SAUCES, CONDIMENTS ET ASSAISONNEMENTS EN VRAC

Vous devez garder les sauces, les condiments et les assaisonnements en vrac dans des bouteilles souples transparentes, à bouchon double, de 473 ml (16 oz) dans la section des sandwichs. L'huile et le vinaigre peuvent être conservés séparément dans des bouteilles de 355 ml (12 oz) à embout conique. Chaque restaurant reçoit des étiquettes pour bouteilles souples identifiées au nom de chaque sauce. Placez l'étiquette appropriée sur chaque bouteille souple afin d'en identifier le contenu. Si aucune étiquette imprimée n'est disponible, vous pouvez inscrire à la main la variété de sauce sur des étiquettes vides fournies.

Pour remplir les bouteilles souples, il suffit d'enlever les capuchons, de les remplir et de remettre les capuchons en place. Ne mélangez jamais de nouveaux produits avec des anciens. Les bouteilles souples doivent être complètement vides, lavées, rincées et désinfectées avant d'être remplies. Les condiments et les sauces qui doivent être conservés dans la section froide sont identifiés.

Dans la mesure du possible, videz les sacs dans autant de bouteilles flexibles que nécessaire. Si ce n'est pas possible, suivez les instructions de stockage ci-dessous.

◆ *Moutarde et mayonnaise (section froide)*

Remplissage de la bouteille souple :

Sachet : Si la moutarde et la mayonnaise sont livrées dans un sac, coupez un coin du sac et utilisez-le comme un sac à pâtisserie pour remplir les bouteilles souples.

Entreposage de la portion non utilisée : Placez le sac dans un plat pour aliments avec le coin ouvert vers le haut, recouvrez d'un couvercle, datez, étiquetez et réfrigérez.

Contenant de 1 gallon : Si la moutarde ou la mayonnaise est offerte dans un contenant de 1 gallon, vous pouvez utiliser une des trois méthodes suivantes pour remplir les bouteilles souples :

1. **Méthode de l'entonnoir :** Si la consistance de la moutarde le permet, placez un entonnoir dans le goulot de la bouteille souple et versez la moutarde dans l'entonnoir. Vous ne pourrez utiliser cette méthode pour la mayonnaise, car sa consistance est trop épaisse et trop lourde.
   Entreposage de la portion non utilisée : Si vous avez utilisé la méthode de l'entonnoir, revissez le bouchon sur le contenant de moutarde. Inscrivez la date et rangez la moutarde au réfrigérateur.
2. **Méthode du sac à sandwichs :** Ouvrez le gallon et placez un sac à sandwichs sur l'ouverture. En tenant le sac bien en place, renversez le gallon et pressez sur ses parois pour remplir la moitié du sac. Ne remplissez pas trop le sac, car il pourrait déborder. Après l'avoir rempli, serrez ou faites un nœud à l'extrémité ouverte du sac. Utilisez-le comme un sac à pâtisserie et remplissez la bouteille souple.
   Entreposage de la portion non utilisée : Placez le sac dans un plat pour aliments avec le coin ouvert vers le haut, recouvrez d'un couvercle, datez, étiquetez et réfrigérez.
3. **Méthode du trou dans le contenant :** Nettoyez la surface avant de faire un trou soit sur le bouchon du haut, près du bord, ou dans le fond du contenant près du bord. Vous pouvez donner n'importe quelle forme au trou : rond, rectangle, triangle, carré. Pressez le contenant de moutarde/mayonnaise et versez-la dans la bouteille souple.
   Entreposage de la portion non utilisée : Couvrez l'ouverture d'une pellicule plastique et fixez-la avec du ruban adhésif. Datez, étiquetez et réfrigérez. Si vous avez fait un trou dans le fond du contenant, entreposez-le à l'envers au réfrigérateur.

◆ *Huile*

Remplissage de la bouteille souple : Versez l'huile directement dans la bouteille souple.

Entreposage de la portion non utilisée : S'il vous reste de l'huile dans le gallon, revissez son bouchon et placez le gallon sur l'étagère à sec.

◆ *Sauces (section froide)*

Remplissage de la bouteille souple : Coupez un coin et utilisez-le comme un sac à pâtisserie pour remplir les bouteilles souples.

Entreposage de la portion non utilisée : Placez le sac dans un plat pour aliments avec le coin ouvert vers le haut, recouvrez d'un couvercle, datez, étiquetez et réfrigérez.

◆ *Vinaigre*

Remplissage de la bouteille souple : Versez le vinaigre directement dans la bouteille souple.

Entreposage de la portion non utilisée : S'il vous reste

du vinaigre dans le gallon, revissez son bouchon et placez le gallon sur l'étagère à sec.

Remarque : Vous devez garder l'huile et le vinaigre dans des bouteilles souples séparées. Ces deux produits ne doivent pas être mélangés dans une même bouteille.

ORGANISATION DE LA SECTION DES SANDWICHS

Pour optimiser l'efficacité du service aux clients, disposez les aliments du comptoir de préparation des sandwichs en suivant l'ordre dans lequel on met les aliments sur le sandwich. La figure 15 illustre une section des sandwichs préparée pour un restaurant des États-Unis en dehors des heures de petit déjeuner. Toute disposition peut se faire de gauche à droite comme de droite à gauche, en fonction de l'emplacement de la caisse et du compartiment chaud. Nous recommandons d'utiliser un séparateur de bacon, que vous pouvez commander par l'entremise de votre coordonnateur. La section des sandwichs doit être correctement approvisionnée, bien organisée et propre. Toute la nourriture doit être présentée de manière appétissante.

PRÉPARATION DES SANDWICHS, SALADES, PAINS PLATS ET ROULÉS

Cette section passe en revue chaque ingrédient dans l'ordre du processus de préparation. Votre objectif à cette étape est de créer un produit au goût délicieux, de belle apparence et de qualité supérieure, présenté soigneusement et professionnellement au client. Nos sandwichs, salades, pains plats et roulés incluent de la viande, du fromage et ce que nous appelons des « *garnitures* » - légumes, condiments, sauces et assaisonnements. Chaque article du menu a une recette standard pour la viande et le fromage, et peut être personnalisé selon les choix de garniture du client. À moins d'une demande particulière du client, les légumes placés sur un sandwich sont la laitue, les tomates, les concombres, les poivrons verts et les oignons. Les cornichons, les olives et les poivrons forts sont ajoutés sur demande. Nous spécifions la quantité et la séquence dans lesquelles les ingrédients sont placés sur nos sandwichs, salades et roulés.

Si vous offrez une garniture POMO/POR qui varie par rapport à la garniture requise, assurez-vous de vérifier avec le client la garniture qui est préférée.

Bien que nous encouragions les clients à faire préparer les articles du menu « de la manière dont ils les aiment », informez les clients que de plus grandes quantités de viande ou de légumes, ou l'ajout de certains légumes à des articles faibles en gras, modifiera le contenu nutritionnel et pourraient ne plus correspondre à l'énoncé du menu ou aux informations sur la nutrition publiées. ***À moins d'une demande particulière du client, tous les articles du menu doivent être préparés en suivant la recette.***

Élimination du fromage

Le fromage est éliminé des recettes standard des sandwichs de base suivant : Les articles de menu dont la recette standard comprend encore du fromage seront désignés par les mots « gratiné » ou « et fromage/avec fromage » dans le nom ou la description du sandwich. Du fromage peut toujours être ajouté dans une recette standard si le client en fait la demande. Voici comment cette politique entre en vigueur :

- É-U et Canada - 1er octobre 2011
- Australie, Allemagne, R-U et Irlande - 1er janvier 2012

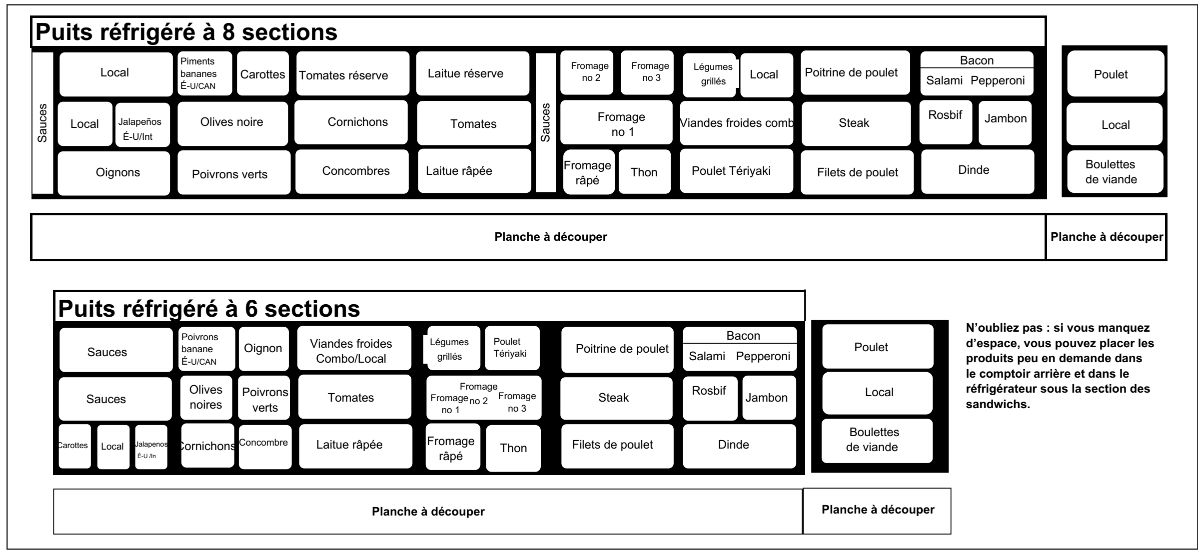


Figure 15 Organisation du comptoir de préparation des sandwichs

- Autre pays - Au cours de l'année 2012 à mesure que les translites sont révisés

PAPIER À PRÉPARATION

La préparation de tous les sandwichs, pains plats et roulés commence avec un morceau de papier à préparation plié de 30 cm x 27,3 cm (12 po x 10,75 po). Placez une feuille de papier à préparation ouverte sur la planche à découper. Préparez le sandwich, le pain plat ou le roulé sur cette feuille et déplacez-la pendant le processus de fabrication. Lorsque le sandwich est terminé, utilisez le papier à préparation pour le déplacer vers la station d'emballage et utilisez le papier à préparation pour le refermer le sandwich ou prenez le sandwich et jetez le papier à préparation avant d'emballer le sandwich. Jetez toujours le papier à préparation lorsque vous utilisez un sachet de sauce spéciale.

SANDWICH DE 30 CM (12 PO)/15 CM (6 PO)/MINI-SUBS/PAINS PLATS

Le sandwich préparé est décrit ici et illustré dans les images des tableaux de « Préparation ». Les instructions qui décrivent toutes les étapes sur la manière de griller un sandwich dans le four à cuisson rapide sont indiquées après le processus de préparation des sandwichs de 30 cm, des pains plats et des Mini-Subs.

Étape 1 : Le pain - Coupe à charnière diagonale

Le pain de 30 cm (12 po) doit toujours être coupé selon la procédure de la coupe à charnière diagonale. Pour couper la charnière, placez le couteau à 1,3 cm (0,5 po) du bord supérieur du pain. Coupez le pain sur toute sa longueur à un angle de 45°, c'est-à-dire en diagonale, du rebord supérieur au rebord inférieur (voir la figure 16). Assurez-vous de ne pas couper complètement le pain!

Ouvrir délicatement le pain. Les ingrédients pour la préparation du sandwich seront placés sur les deux moitiés supérieure et inférieure du pain. Prenez soin de placer les ingrédients de manière à ce qu'ils ne recouvrent pas la charnière, ce qui empêcherait le sandwich de bien se refermer une fois terminé.

Pour un sandwich de 15 cm (6 po), effectuez la coupe à charnière diagonale sur un pain de 30 cm (12 po), puis coupez le pain en deux. Placez la portion non utilisée dans le compartiment à pain ou dans une boîte d'entreposage pour le pain et utilisez-le pour la prochaine commande de sandwich 15 cm (6 po).

Pour un Mini-Sub, coupez un pain de 30 cm (12 po) avec la coupe à charnière diagonale. Enlever les deux extrémités du pain, pas plus de 6 mm (¼ po), comme pour la préparation de sandwichs pour un plateau de sandwichs. Jetez les deux extrémités. Coupez un pain de 30 cm (12 po) en trois portions égales, d'environ 10 cm (4 po) chacune. Placez les deux sections de pain dans l'armoire à pain et utilisez-les lors des prochaines commandes Mini-Subs. Un gabarit de Mini-Subs est affiché sur SUBWAY Partners™. Téléchargez le gabarit et gardez-le dans la section des sandwichs pour qu'il serve de guide lors de la coupe du pain de 30 cm (12 po) en trois.

CONSEIL : Lorsque vous remettez une partie de pain dans l'armoire à pain, placez-le avec la coupe vers l'extérieur. De cette manière, la prochaine personne saura qu'il s'agit d'un pain pour sandwich de 15 cm (6 po) ou pour Mini-Sub.

Pain plat

Placez le pain plat sur une feuille de papier à préparation avec le côté bosselé en dessous. Notre pain plat est plus facile à préparer et goute meilleur lorsqu'il est réchauffé au

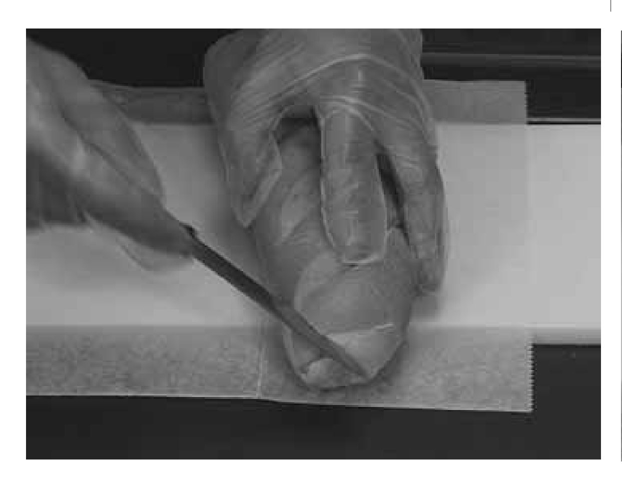




Figure 16 La coupe à charnière diagonale

four à cuisson rapide. Pour la préparation d'un sandwich chaud ou grillé, chauffez-le avec la viande et le fromage au four à cuisson rapide et au réglage approprié. Pour la préparation d'un sandwich froid, réchauffez le pain plat au four à cuisson rapide au réglage *Heat/Toast-One 6"* (10 secondes), ou au réglage pour un sandwich *de 30 cm* (25 secondes), selon ce qui convient. Ensuite, continuez à préparer le sandwich. Les Artistes en sandwich® auront peut-être à expliquer au client qu'ils ne font pas griller le sandwich, mais qu'ils ne font que réchauffer brièvement le pain plat pour l'attendrir.

Pour un sandwich de 15 cm (6 po) sur pain plat, coupez le pain plat au niveau de la perforation. Placez la portion non utilisée dans le compartiment à pain ou dans une boîte d'entreposage pour le pain et utilisez-le pour la prochaine commande de sandwich 15 cm (6 po).

Étape 2 : Viande/bacon/fromage

Les recettes pour la viande/bacon/oignons et poivrons grillés/fromage pour chaque sandwich sont fournies dans la liste de la figure 17 et apparaissent sur le tableau de recettes des sandwichs. La procédure est la même pour les sandwichs froids. Pour les sandwichs chauds, la procédure varie légèrement si le sandwich est passé au four micro-ondes plutôt que grillé; vous devez donc connaître les préférences du client avant de commencer la préparation du sandwich.

Sandwichs froids

La procédure est la même pour tous les sandwichs froids : placez la viande/le thon sur la moitié supérieure du pain/pain plat, placez le bacon par-dessus la viande si cela fait partie de la recette standard ou selon la demande du client, placez le fromage par-dessus la viande et le bacon.

Emplacement des viandes empilées

Poitrine de dinde, Poitrine de dinde et jambon, Jambon, Rosbif, Subway Club® et Italien B.M.T.®

Si la taille des tranches de rosbif est assez uniforme, vous pouvez utiliser la méthode des viandes empilées en plaçant environ 8 tranches pour un sandwich de 30 cm (12 po) et 4 tranches pour un sandwich de 15 cm (6 po). Gardez à l'esprit que le sandwich au rosbif a une déclaration « faible en gras », la recette doit donc rester près de 140 g (5 oz) pour un sandwich de 30 cm (12 po) et de 70 g (2,5 oz) pour un sandwich de 15 cm (6 po). Si la taille de vos tranches de rosbif est assez uniforme, utilisez la méthode des portions préparées décrite plus haut dans ce chapitre.

Pour le jambon, le rosbif et la dinde, prenez une tranche de viande de la pile et pliez-la en deux sur le sens de la largeur en la plaçant sur la moitié supérieure du pain/pain plat. Placez les viandes pliées légèrement en angle sur la longueur du pain. Les tranches de pepperoni et de salami de Gènes ne sont jamais repliées et le jambon n'est replié que pour la préparation d'un Subway Club® (les tranches de jambon doivent être posées à plat, sans pliure, de manière à recouvrir toute la longueur du pain).

Pour un sandwich simple à la viande, placez chaque tranche de viande pliée de manière à ce que la viande recouvre toute la longueur du pain. Les tranches de viande pour les sandwichs combinés doivent être placées sur le pain dans l'ordre indiqué dans votre tableau de recettes (montré à la figure 17).

Les recettes sont divisées en deux pour les sandwichs de 15 cm (6 po).

Emplacement des portions

Enlevez le nombre approprié de portions de la pile et placez chaque tranche sur la moitié supérieure du pain/pain plat. La viande doit recouvrir toute la largeur du pain/pain plat, jusqu'aux deux extrémités. Il est possible que vous ayez à plier les tranches en deux si elles sont trop grandes.

Emplacement des portions toutes prêtes

Les combos de viandes froides

Lorsque vous placez la portion sur le pain/pain plat, la viande doit couvrir toute la longueur du pain et aller d'une croûte à l'autre. Si vous utilisez les portions préparées, coupez la portion en deux sur la longueur, prenez la viande d'un côté et empilez-la sur l'autre, placez ensuite sur la longueur du pain/pain plat. Jetez le papier à portions dans la poubelle de votre comptoir de préparation des sandwichs. Pour un sandwich de 15 cm (6 po) ou sur pain plat, coupez une portion en deux dans le sens de la largeur (en coupant aussi le papier). (Si vous utilisez des portions préparées, coupez dans le sens de la longueur, comme décrit pour un sandwich de 30 cm). Mettez une moitié sur le pain/pain plat. Remettez la moitié inutilisée dans le comptoir de préparation des sandwichs.

Aux États-Unis, placez les viandes de manière à ce que le Bologne de dinde soit sur le dessus. Lorsque le sandwich est fermé, le jambon de dinde doit être sur le dessus. Au Canada, placez les viandes de manière à ce que le Bologne soit sur le dessus. Lorsque le sandwich est fermé, la viande à sandwich doit être sur le dessus.

Emplacement du thon

1. Sur la partie supérieure d'un pain de 30 cm (12 po), mettez quatre cuillères rases n° 30 (37 ml/1,25 oz) de thon. Mettez deux cuillères sur le pain de 15 cm (6 po) ou le pain plat. Mettez une cuillère sur un Mini-Sub.
2. Utilisez le dos de la cuillère ou un couteau à tartiner pour étaler régulièrement le thon, afin qu'il aille d'une croûte à l'autre.

Sandwichs de 30 cm/12 po - É-U/Canada

Divisez les recettes de moitié pour les sandwichs de 15 cm (6 po) ou les roulés

BIG PHILLY CHEESESTEAK (É-U seulement)
212,62 g /213g (3 louches/plateaux)
Steak fumé
8 tranches de fromage ou 57 g (2 oz)
râpé

BLT (É-U uniquement)
8 bacons

POULET BUFFALO (É-U seulement)
170,10 g /170 g (2 louches/plateaux)
filets de poulet Buffalo
3 passages de sauce Ranch

SUB PIZZA avec fromage (POP-Canada seulement)
12 tranches de pepperoni / 71 g (70,87 g)
57 g (2,0 oz) de sauce marinara
4 triangles de fromages
Saupoudrer d'origan

POULET PIZZIOLA avec fromage (POP-Canada seulement)
6 tranches de pepperoni / 35 g (35,44 g)
128 g /4,5 oz (2 louches/plateaux)
Filets de poulet
4 fromages
57 g (2,0 oz) de sauce marinara
Saupoudrer d'origan

COMBO DE VIANDE FROIDE
4 tranches de jambon / 47 g (47,06 g)
4 tranches de salami / 47 g (47,06 g)
4 tranches de Bologne / 47 g (1,66 oz)
(toutes les viandes à base de dinde)

POULET ET BACON RANCH GRATINÉ
É-U : 142 g /5 oz (2 louches/plateaux)
Filets de poulet
Canada : 128 g /4,5 oz (2 louches/plateaux) filets de poulet
4 bacons
É-U : 57 g (2 oz) de cheddar râpé
Canada : 28 g (1 oz) de cheddar râpé
(la moitié du fromage sur la viande et la moitié sur le pain)
3 passes de vinaigrette ranch

ITALIAN B.M.T.®
6 tranches de pepperoni / 35 g (35,44 g)
6 tranches de salami / 35,44 g (35 g)
4 tranches de jambon / 5 g (2 oz)

BOULETTES DE VIANDE MARINARA
8 boulettes de viande avec sauce.

POITRINE DE POULET POULET
2 portions
É-U : Total de 141,75 g (142 g)
Canada : Total de 127,57 g (128 g)

JAMBON
8 tranches de jambon / 113,40 g (113 g)

ROSBIF
É-U : 141,75 g (142 g) de rosbif
(environ 8 tranches)
Canada/international : 6 rosbif / 113 g
(113 g)

ITALIEN ÉPICÉ
10 tranches de pepperoni / 58 g
(58 g)
10 salami / 58 g (2,08 oz)

STEAK ET FROMAGE
141,75 g /142 g (2 louches/plateaux)
Steak fumé
4 fromages

SUBWAY GRATINÉ®
É-U : 4 dinde / 57 g (56,70 g)
Canada : 4 dinde / 75,41 g (76 g)
4 tranches de jambon / 56,70 g (57 g)
4 bacons
4 fromages

SUBWAY CLUB®
É-U : 4 dinde / 57 g (56,70 g)
Canada : 4 dinde / 75,41 g (76 g)2 tranches de jambon / 28 g (1 oz)
É-U : 70,87 g (71 g) de rosbif
(environ 4 tranches)
Canada/international : 2 rosbif / 38 g (1,34 oz)

OIGNON SUCRÉ POULET TÉRIAKI
Canada/international : 184,27 g/184 g (2 louches/plateaux) filets au tériaki
Canada : 170,10 g/170 g (2 louches/plateaux) tériaki
filet
3 passes de sauce aux oignons

THON
4 cuillères de thon /148 ml (5 oz)

POITRINE DE DINDE
É-U : 8 dinde / 113,40 g (113 g) Canada : 6 dinde / 113,40 g (113 g)

POITRINE DE DINDE ET JAMBON
É-U : 4 dinde / 57 g (56,70 g)
Canada : 4 dinde / 75,41 g (76 g)
4 tranches de jambon / 56,70 g (57 g)

VÉGÉ-DÉLICE®
Légumes seulement

Mini-Subs

JAMBON
2 tranches de jambon / 28,35 g (28 g)

ROSBIF
É-U : 35 g (1,25 oz) de rosbif
(environ 2 tranches)
Canada/international : 2 rosbif /
37,70 g (38 g)

THON (Canada)
1 cuillère de thon / 37 ml 1.25 oz

POITRINE DE DINDE
2 dinde / 28,35 g
(28 g)

VÉGÉ-DÉLICE® (É-U)
Légumes seulement
Voir l'étape 3 - Préparation des sandwichs

Figure 17 Recette de viande et de fromage - É-U/Canada

10 • Préparation des aliments

À moins d'indications contraires de la réglementation locale, vous devez ranger la cuillère ou le couteau à tartiner dans le produit pour qu'elle reste à une température de 5 °C (41 °F) ou inférieure.

Placement du bacon

Le bacon doit toujours être réchauffé avant d'être servi. Ouvrez une feuille de papier à préparation et placez quatre (4) tranches de bacon sur la moitié du papier. Repliez l'autre moitié du papier pour recouvrir le bacon et placez dans le four micro-ondes, au réglage no 1. Vous pouvez chauffer jusqu'à huit (8) tranches de bacon en une seule fois.

Placez le bacon sur la viande. Pour un sandwich de 30 cm (12 po), placez 4 morceaux de bacon, deux morceaux côte à côte sur chaque moitié du sandwich. Pour le sandwich de 15 cm (6 po), disposez deux tranches de bacon côte à côte.

Si le sandwich est grillé, vous pouvez placer le bacon sur le sandwich froid - il sera réchauffé dans le four à cuisson rapide.

Ajout de pepperoni

Lorsque du pepperoni est demandé en supplément par le client, placez-le sur la viande de la variété de sandwich choisi. Mettez 6 tranches sur un sandwich de 30 cm (12 po) et 3 tranches sur un sandwich de 15 cm (6 po) et une tranche sur un Mini-sub.

Poivre et oignons

Si vous préparez un sandwich au steak et que le client a demandé des poivrons verts et des oignons, placez la quantité qui convient sur le steak/bacon :

- Poivrons : 3 tranches sur un sandwich de 15 cm (6 po, 6 tranches sur un sandwich de 30 cm (12 po) - placées bout à bout
- Oignons : 7 g (0,25 oz) sur un sandwich de 15 cm (6 po, 14 g (0,5 oz) sur un sandwich de 30 cm (12 po) - placées bout à bout

Placement du fromage

Si le fromage fait partie de la recette standard ou si le client en demande, placez-le d'un bout à l'autre du sandwich sur la viande ou le bacon. *Utilisez toujours le fromage standard à moins que la recette ou le client l'exige.* Mettez quatre triangles sur un sandwich de 30 cm (12 po) et deux triangles sur un sandwich de 15 cm (6 po), et deux triangles sur un Mini-Sub. Pour placer le fromage, placez en alternance les pointes vers l'extérieur et l'intérieur, vers la charnière, pour permettre une couverture maximale du fromage.



Si du fromage râpé est demandé, placez-en 28 g (1 oz) sur un sandwich de 30 cm et 14 g (0,5 oz) sur un sandwich de 15 cm (6 po) ou un Mini-Sub, le long de la moitié supérieure du pain/pain plat.

Certaines recettes de sandwichs standard requièrent double fromage. Dans ce cas, doublez la quantité de fromage indiquée ci-dessus pour l'ajouter au sandwich. Passez bien en revue les recettes pour vous assurer que vous ajoutez la bonne quantité de fromage au bon endroit.

Grillade

Si le client préfère qu'un sandwich froid soit grillé, placez le sandwich dans le four à cuisson rapide après avoir placé le fromage.

Sandwichs chauds

Lorsque vous préparez un sandwich chaud, la procédure varie selon que le produit provient du compartiment chaud ou est préparé en portions, et si le sandwich est grillé ou passé au four micro-ondes.

Placement du produit à partir du compartiment chaud

Remuez les aliments chauds provenant du compartiment chaud avant de les servir.

- **Boulettes de viande marinara**
  Sur la moitié supérieure du pain ou du pain plat, mettez 8 boulettes de viande dans leur sauce le long du pain pour un sandwich de 30 cm (12 po) et 4 boulettes pour un sandwich de 15 cm (6 po) ou sur un pain plat. (*Une garniture fait environ 130 g (4,6 oz) de sauce pour un sandwich de 30 cm (12 po) et 65 g (2,3 oz) pour un sandwich de 15 cm (6 po).* Ajoutez du fromage d'un bout à l'autre par-dessus la viande.

- ***Poulet et bacon ranch/Poulet tériaki aux oignons doux***
  Utilisez du papier à préparation pour placer le pain/pain plat sur la balance et la régler à zéro. Ajoutez la viande sur la moitié supérieure du pain/pain plat jusqu'à ce que la balance indique la quantité correcte. Répartissez régulièrement la viande le long du pain/pain plat. Si vous utilisez des louches à portion, ajoutez le nombre correct de louches rases le long de la partie supérieure du pain.

Ajoutez du bacon s'il fait partie de la recette standard ou si demandé par le client. Ajoutez du fromage s'il fait partie de la recette standard ou s'il est demandé par le client d'un bout à l'autre du sandwich, sur la viande.

- ***Poulet grillé au four***
  Ajoutez deux morceaux de poulet pour un sandwich de 30 cm (12 po) et un morceau pour un sandwich de 15 cm (6 po) ou un pain plat sur la moitié supérieure du pain/pain plat. Ajoutez du bacon ou du fromage si demandé par le client.

Si le sandwich est grillé, placez-le dans le four à cuisson rapide après avoir placé le fromage.

Placement des produits froids

- ***Si le sandwich est grillé :*** Placez les viandes empilées ou les portions de viandes froides sur la moitié supérieure du pain/pain plat. Ajoutez du bacon froid s'il fait partie de la recette standard ou si demandé par le client. Si un sandwich au steak est demandé, ajoutez des poivrons verts et des oignons. Ajoutez du fromage. Placez le sandwich dans le four à cuisson rapide et grillez au réglage approprié.

- ***Si le sandwich n'est PAS grillé :*** Les produits froids doivent être préchauffés avant de les placer sur le pain. Pour les portions de viandes, ajoutez le bacon (au besoin) et le fromage au-dessus de la viande. Chauffez les plats non couverts au four micro-ondes au réglage no 5 pour un sandwich de 15 cm (6 po)/pain plat et au réglage no 6 pour un sandwich de 30 cm (12 po). Pour la préparation d'un sandwich sur pain plat, placez le pain plat sur le papier à préparation avec le côté bosselé sur le dessus et chauffez le pain plat au four à cuisson rapide au réglage *Heat/Toast-One 6"* (10 secondes). Videz le contenu réchauffé sur la moitié supérieure du pain/pain plat.

  Si du poulet et du steak sont conservés en vrac, placez le bon nombre de louches rases dans un plateau en papier ou sur une feuille *dépliée* de papier à préparation. Ajoutez du bacon froid s'il fait partie de la recette standard ou si demandé par le client. Si un sandwich au steak est demandé, ajoutez des poivrons verts et des oignons. Ajoutez du fromage. Chauffez les plats au four micro-ondes au réglage no 5 pour un sandwich de 15 cm (6 po)/pain plat et au réglage no 6 pour un sandwich de 30 cm (12 po). Placez le contenu réchauffé sur la moitié supérieure du pain/pain plat réchauffé.

  Pour les sandwichs qui contiennent des viandes empilées (comme le Subway Melt®), placez la viande/bacon/fromage sur un morceau de papier à préparation plié. Assurez-vous que la viande ne dépasse pas la longueur du papier. Réchauffez au four micro-ondes au réglage no 3. Placez le contenu réchauffé sur la moitié supérieure du pain/pain plat.

Option double viande

Quand on vous demande un double viande, préparez le sandwich, la salade ou le pain plat avec deux fois plus de viande, de thon ou de galette végétale que pour les recettes ordinaires. Si le bacon fait partie de la recette standard, ajoutez-le en double. Ne doublez pas le fromage ou les légumes.

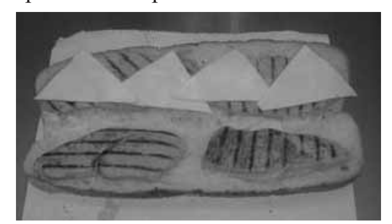
Pour les sandwiches combinés à la viande, gardez chaque sorte de viande ensemble. Par exemple, lorsque vous préparez un sandwich dinde et jambon double viande, placez 2 couches de dinde et 2 couches de jambon.

L'option double viande est offerte seulement pour les sandwichs, salades et pains plats réguliers.

Préparation de portions pour sandwichs double viande

Pour que les articles double viande (comme la poitrine de poulet, les galettes végétales, etc.) chauffent correctement, ils doivent être placés sur les deux moitiés du pain. L'exemple suivant montre comment préparer un sandwich double viande au poulet rôti de 30 cm (12 po) :

1. Placez les 2 portions de poulet sur la moitié supérieure du pain et 2 portions sur la moitié inférieure.
2. Placez le fromage sur la viande qui se trouve sur la partie supérieure des pains.



3. Grillez le sandwich au réglage approprié *Double Meat*.
4. Enlevez le sandwich du four à cuisson rapide, fermez-le et placez-le de manière à ce que la moitié inférieure du pain se retrouve sur la moitié supérieure du pain.
5. Ouvrez le sandwich et placez les légumes sur la moitié inférieure du pain.



Étape 3 : Légumes

Les légumes ajoutés à nos sandwichs de 30 cm (12 po) et de 15 cm (6 po) ont fait l'objet d'un choix minutieux : ils sont attrayants et croquants et donnent une texture agréable. Nos légumes offerts sont :

10 • Préparation des aliments

- laitue
- tomates
- concombres
- cornichons
- poivrons verts
- olives
- grillés
- jalapeños (É-U/International)
- poivrons-banane (É-U/Canada)

Emplacement

Nous précisons l'ordre dans lequel les légumes sont placés dans chaque sandwich. Cet ordre est important : les couleurs des légumes flattent alors l'œil du client. *Les légumes sont placés sur la moitié inférieure du pain. Toutefois, sur les sandwichs avec steak, les poivrons verts et les oignons sont placés par-dessus la protéine et passés au gril. Le reste des légumes est placé comme décrit ici.*

Sandwichs de 30 cm (12 po)

Disposez les légumes demandés par le client sur le sandwich de 30 cm (12 po) en respectant les quantités et l'ordre suivants :

1. Laitue : 42 g (1,5 oz) en vrac, d'un bout à l'autre
2. Tomates : 6 rondelles fines d'un bout à l'autre[1]
3. Concombres : 6 tranches d'un bout à l'autre
[2]4. Cornichons sur demande : 6 tranches fines, d'un bout à l'autre
5. Poivrons : 6 lanières, d'un bout à l'autre
6. Olives sur demande : 6 tranches fines d'un bout à l'autre[3]
7. Oignons : 14 g (0,5 oz) de rondelles en vrac, d'une croûte à l'autre
8. Poivrons jalapeño sur demande : 6 tranches d'un bout à l'autre
9. Poivrons-banane sur demande : 6 tranches d'un bout à l'autre
10. Carottes râpées sur demande : 7 g (14,17 g) étalées d'un bout à l'autre
11. Toute garniture de légume locale : Si la garniture facultative est tranchée, nous vous recommandons d'en ajouter 6 tranches. Cette combinaison correspond au nombre de tranches servies pour les garnitures requises.

Puisqu'on ne mesure pas les oignons et la laitue pour chaque sandwich, il faut absolument que vous sachiez à quoi ressemblent 7 g, 14 g et 42 g (0,25 oz, 0,5 oz et 1,5 oz) de produit. Lors de la formation des employés, pesez les quantités qui conviennent pour chaque article sur une balance à nourriture. Faites-leur voir à quoi ressemblent ces quantités et demandez-leur de les prendre sur la balance. Ils verront ainsi la quantité de leurs propres yeux et pourront aussi voir ce que ces quantités représentent dans leur main.

[1] *Les tomates recommandées ont une taille moyenne de 6x7. Si les tomates 6x7 sont plus grosses que d'habitude, vous ne serez pas jugé non conforme si vous utilisez 5 rondelles de tomate si elles recouvrent le sandwich sur toute sa longueur.*

[1] *Comme la taille des concombres varie, vous ne serez pas noté comme non conforme si vous utilisez 5 tranches de concombre, dans la mesure où ces tranches couvrent le sandwich d'un bout à l'autre.*

[3] *Bien que nous croyons que 6 est le nombre maximum de rondelles d'olives, vous ne serez pas notés comme non conforme si vous placez entre 6 à 12 rondelles d'olives sur un 30 cm (12 po).*

Sandwichs de 15 cm (6 po)

Disposez les légumes demandés par le client sur le sandwich de 15 cm (6 po) en respectant les quantités et l'ordre suivants :

1. Laitue : 21 g (0,75 oz) en vrac, d'un bout à l'autre[1]
2. Tomates : 3 rondelles fines d'un bout à l'autre[2]
3. Concombres : 3 tranches d'un bout à l'autre[3]
4. Cornichons sur demande : 3 tranches fines, d'un bout à l'autre
5. Poivrons : 3 lanières, d'un bout à l'autre
6. Olives sur demande : 3 tranches fines d'un bout à l'autre[4]
7. Oignons : 7 g (0,25 oz) en vrac, d'une croûte à l'autre*
8. Poivrons jalapeño sur demande : 3 tranches d'un bout à l'autre
9. Poivrons-banane sur demande : 3 tranches d'un bout à l'autre
10. Carottes râpées sur demande : 7 g (7,09 g) étalées d'un bout à l'autre
11. Toute garniture de légume locale : Si la garniture facultative est tranchée, nous vous recommandons d'en ajouter 3 tranches. Cette combinaison correspond au nombre de tranches servies pour les garnitures requises.

[1] *Encore une fois, lors de la formation des employés, pesez les articles comme nous l'avons indiqué plus haut, mais en prenant les poids pour un sandwich de 15 cm (6 po) ou sur pain plat.*

[2] *Si les tomates sont plus grosses que d'habitude, vous ne serez pas jugé non conforme si vous utilisez 2 rondelles de tomate si elles recouvrent le sandwich sur toute sa longueur.*

[3] *Comme la taille des concombres varie, vous ne serez pas noté comme non conforme si vous utilisez 2 tranches de concombre, dans la mesure où ces tranches couvrent le sandwich d'un bout à l'autre.*

[4] *Bien que nous croyons que 3 est le nombre maximum de rondelles d'olives, vous ne serez pas notés comme non conforme si vous placez entre 3 à 6 rondelles d'olives sur un sandwich de 15 cm (6 po).*

Mini-Subs

Les Mini-Subs sont offerts uniquement sur le pain italien et le pain de blé. Cependant, vous pouvez servir les Mini-Subs sur du pain gourmet à la demande du client.

Disposez les légumes demandés par le client sur le Mini-Sub (10 cm) en respectant les quantités et l'ordre suivants :

1. Laitue : 14 g (0,5 oz) en vrac, d'un bout à l'autre[1]
2. Tomates : 2 tranches recouvrant le sandwich d'un bout à l'autre.
3. Concombres : 2 tranches, d'un bout à l'autre
4. Cornichons sur demande : 2 tranches fines, d'un bout à l'autre
5. Poivrons : 2 lanières, d'un bout à l'autre
6. Olives sur demande : 2 tranches fines d'un bout à l'autre[2]
7. Oignons : 3 g (0,125 oz) en vrac, d'un bout à l'autre[1]
8. Poivrons jalapeño sur demande : 2 tranches d'un bout à l'autre
9. Poivrons-banane sur demande : 2 tranches d'un bout à l'autre
10. Carottes râpées sur demande : 7 g (7,09 g) étalées d'un bout à l'autre
11. Toute garniture de légume locale : Si la garniture facultative est tranchée, nous vous recommandons d'en ajouter 2 tranches. Cette combinaison correspond au nombre de tranches servies pour les garnitures requises**.**

[1] *Lors de la formation des employés, pesez les articles comme nous l'avons indiqué plus haut, mais en prenant les poids pour un Mini-Sub.*

[2] *Bien que nous croyons que 2 est le nombre maximum de rondelles d'olives, vous ne serez pas notés comme non conforme si vous placez entre 2 à 4 rondelles d'olives sur un Mini-Sub.*

Étape 4 : Condiments/Sauces

Ajoutez 3 passes de condiments/sauces. Les quantités approximatives pour un sandwich de 30 cm, un sandwich de 15 cm et un Mini-Sub sont indiquées entre parenthèses.

Ajoutez sur la viande :

- Moutarde (43 g/1,5 oz, 21 g/0,75 oz, 11 g/0,38 oz)
- Mayonnaise (28 g/1,0 oz, 14 g/0,5 oz, 7 g/0,25 oz)
- Vinaigrette Ranch (43 g/1,5 oz, 21 g/0,75 oz, 11 g/0,38 oz)
- Sauce moutarde au miel (43 g/1,5 oz, 21 g/0,75 oz, 11 g/0,38 oz)
- Sauce chipotle Sud-Ouest (43 g/1,5 oz, 21 g/0,75 oz, 11 g/0,38 oz)

Ajoutez sur les légumes :

- Huile ou vinaigre - É-U seulement (7 g/0,25 oz, 3,5 g/0,125 oz, 1,7 g/0,0625 oz)
- Sauce aux oignons sucrés (43 g/1,5 oz, 21 g/0,75 oz, 11 g/0,38 oz)
- Sauce à sandwich maison (zeste italien) (Canada seulement(43 g/1,5 oz, 21 g/0,75 oz, 11 g/0,38 oz)

Si vous offrez une sauce/un condiment local, ajoutez-le sur la viande (par ex., une sauce à steak, du ketchup, des avocats, etc.) ou sur les légumes (par ex., vinaigrette au vin rouge, sauce César, vinaigrette grecque, etc.), comme il convient.

Étape 5 : Assaisonnements

Les derniers articles placés dans le sandwich (sur les légumes) sont les assaisonnements : sel et poivre, origan, parmesan, etc.

Pour terminer le sandwich

◆ **Pain de 30 cm (12 po)/pain plat et pain de 15 cm (6 po**
Après avoir disposé les ingrédients nécessaires sur le pain de 30 cm (12 po)/pain plat, fermez le sandwich, coupez-le en deux et emballez-le. Vous pouvez jeter le papier à préparation ou l'utiliser pour emballer le sandwich. Terminez le sandwich de 15 cm (6 po) selon le même procédé, mais ne le coupez pas en deux.

◆ **Mini-Sub**
Pour terminer le Mini-Sub, fermez-le, emballez-le dans du papier de préparation ou jetez le papier de préparation et placez-le dans un sac spécial. Si le client désire faire réchauffer son sandwich après l'avoir emballé, passez le sandwich *enveloppé* au four micro-ondes en utilisant le réglage approprié.

◆ **Sandwich sur pain de 15 cm (6 po) ou pain plat**
Une fois que vous avez garni le sandwich sur pain plat des ingrédients nécessaires, repliez la partie supérieure sur la partie inférieure, jetez le papier de préparation et placez le sandwich dans un sachet spécial.

LA GRILLADE DES SANDWICHS

1. Placez le pain sur une feuille de papier à préparation et pratiquez une coupe en charnière ou placez le pain plat sur le papier à préparation avec le côté bosselé sur le dessus.
2. Placez la viande sur la moitié supérieure du pain/pain plat.
   - Pour les produits provenant du compartiment chaud, placez la viande chaude sur le pain/pain plat.
   - Pour les produits préparés par portions ou conservés en vrac et placés dans la section froide, placez la viande froide sur le pain/pain plat (il n'est pas nécessaire de la réchauffer au four micro-ondes)
3. Si du bacon est demandé ou s'il fait partie de la recette standard, placez-le sur la viande.
4. Si vous préparez un sandwich avec steak, placez des poivrons verts et des oignons.
5. Si le fromage fait partie de la recette standard ou s'il est demandé par le client, placez-le sur la viande.
6. En utilisant le papier à préparation, transférez le sandwich dans le panier placé sur le comptoir arrière. Placez le sandwich sur le panier et faites glisser la pelle sous le panier.
7. Ouvrez le four à cuisson rapide et, en maintenant la pelle inclinée, enfournez le panier.

8. Retirez la pelle et fermez la porte du four. Placez la pelle à côté du four.
9. À l'aide des touches de menu, grillez le ou les sandwichs durant le temps approprié. Le tableau de la figure 18 présente les temps de grillade pour tous les produits.
10. Le four à cuisson rapide sonnera une fois la grillade terminée. Lorsque la cuisson est terminée, ouvrez la porte. ***Retirez rapidement le produit du four. Le produit continuera de griller et le four continuera à sonner jusqu'à ce que la porte soit ouverte.***
11. Glissez la pelle sous le panier et poussez jusqu'au fond du four pour centrer le panier sur la pelle.
12. Retirez la pelle du four et placez-la sur le comptoir arrière. ***NE PAS toucher le four à cuisson rapide, il fonctionne à de très hautes températures!***



13. Laisser le panier sur la pelle, prendre le sandwich par le papier à préparation en faisant attention de ne pas laisser le sandwich se refermer et le transporter sur la planche à découper.
14. Placer les légumes et le reste des ingrédients sur le sandwich. Fermer, envelopper et servir comme à l'habitude.

Grillade des ajouts

- Double viande : Utilisez un réglage approprié pour viande double, sauf pour les articles conservés dans le compartiment chaud qui exigent le réglage *1Meat/Hotwel*.
- Fromage extra : utilisez le réglage de sandwich approprié. Aucun réglage supplémentaire n'est nécessaire.
- Bacon : ne compte pas comme une viande supplémentaire, donc si vous ajoutez du bacon à un sandwich à la dinde, utilisez le réglage de viande simple (1Meat+Hotwel).

Grillade des roulés

Étant donné que la grillade diminue la qualité du produit, nous recommandons de ne pas griller les roulés pour le moment. Les légumes ramollissent et le roulé devient dur lorsqu'il est légèrement trop grillé.

Grillade de plusieurs sandwichs

Il est possible de griller jusqu'à 3 sandwichs de 30 cm (12 po) à la fois. Lors de la grillade de plusieurs sandwichs, placer chaque sandwich sur un morceau individuel de papier de préparation avant de les placer sur le panier noir. Si chaque sandwich est différent, utilisez le réglage pour le sandwich dont le temps de grillade est le plus long.* (Consultez le tableau de temps de grillade de la figure 18 pour y trouver les temps de grillade.) Par exemple, si vous grillez un sandwich à la dinde de 30 cm et un sandwich italien B.M.T.® de 30 cm, vous devez utiliser le réglage pour italien B.M.T.® (Subs combo) puisque ce sandwich exige le temps de grillade le plus long.

* *Afin de chauffer correctement, le sandwich au poulet rôti est le seul sandwich ne pouvant être grillé avec d'autres variétés – il ne peut être grillé qu'avec d'autres sandwichs au poulet rôti.*

Conseil de grillade au four à cuisson rapide

Une mauvaise utilisation du four à cuisson rapide diminuera la qualité des produits. Pour maintenir l'uniformité de la grillade, utilisez le four à cuisson rapide correctement et suivez toutes les recettes de pain et de sandwich.

✓ **Toujours utiliser les réglages appropriés**

✓ **Évitez de brûler le plain**
Faire griller du pain mal cuit le fera brûler. Le pain trop cuit ou trop fermenté ne contient pas suffisamment d'humidité et le faire griller diminue encore plus son taux d'humidité. Ces conditions s'aggraveront lorsque le pain mal cuit sera grillé. *Ne faites griller que du pain correctement cuit*.

✓ **Évitez les températures trop élevées dans le compartiment chaud**
Griller des sandwiches contenant des produits provenant du compartiment chaud fera augmenter la température du sandwich. *Pour éviter les plaintes et que les clients ne se brûlent la bouche, gardez le compartiment chaud à sa température optimale de 60 à 68 °C (140 à 155 °F).*

✓ **Évitez la grillade passive**
Lorsque le four est allumé, il reste chaud. Le produit commence donc à cuire dès que vous le placez dans le four, avant même que vous ne choisissiez un réglage; et il continue à griller lorsque la minuterie sonne. Pour éviter de trop griller les sandwichs, choisissez un réglage immédiatement lorsque vous placez le produit dans le four et retirez-le rapidement lorsque le cycle de grillade est complété.

Conseils de fonctionnement du four à cuisson rapide

✓ Lisez attentivement le manuel de l'utilisateur livré avec votre four à cuisson rapide et suivez l'ensemble des procédures de mise en garde qu'il contient.

✓ Le four à cuisson rapide devient très chaud. Utilisez TOUJOURS la pelle pour placer et retirer des aliments

du four. Ne placez JAMAIS vos mains dans le four. Assurez-vous que le cycle de refroidissement est terminé avant de nettoyer le four.

- ✓ La porte du four à cuisson rapide devient également brûlante. Maintenez la pelle à un angle de 45 degrés lors de l'insertion ou de l'extraction de produits dans le four. Ne touchez JAMAIS la paroi intérieure de la porte.
- ✓ Le panier pourrait être brûlant au toucher. Une fois sorti du four, utilisez le papier à préparation pour soulever le sandwich, en évitant de toucher le panier avec les mains.
- ✓ À cause de la température de fonctionnement élevée du four, il est possible que le papier à préparation brunisse légèrement durant la grillade.
- ✓ Trop chauffer les paniers les endommage, il ne faut donc PAS laisser le panier dans le four à cuisson rapide lorsqu'il n'y a pas de sandwich à griller. De plus, le panier ne doit PAS toucher les murs intérieurs du four.
- ✓ Alternez entre les paniers d'une utilisation à l'autre afin qu'ils aient le temps de refroidir avant de retourner dans le four.

PRÉPARATION DES SALADES

Les salades sont préparées dans des bols circulaires de 1 kg (35 oz). Vous DEVEZ offrir tous les Subs réguliers en salade.

1. Ajoutez 142 g (5 oz) de laitue râpée au bol. Disposez le reste des ingrédients du centre vers le bord extérieur du bol, en les plaçant dans le sens horaire.



2. Si le client demande du fromage, placez 2 triangles de fromage ou 14 g (0,5 oz) de fromage râpé.
3. Si le client demande de la viande, coupez la pile de viande en deux sur la longueur. Placez les deux moitiés l'une sur l'autre et coupez encore sur la longueur. Coupez les piles sur la largeur en carrés de 1 cm (0,5 po). Placez 2 louches de thon ou une portion pour sandwich de 15 cm (6 po) de poulet ou de steak.
4. Ajoutez 6 rondelles de tomate.
5. Ajoutez 6 tranches de concombre
6. Sur demande : Ajoutez 6 tranches de cornichon.
7. Ajoutez 6 tranches de poivron vert.
8. Ajoutez 6 rondelles d'olives.*
9. Ajoutez 14 g. (5 oz) d'oignons.
10. Sur demande : Ajoutez 6 tranches de poivrons jalapeño (É-U/international).
11. Sur demande : Ajoutez 6 tranches de poivron-banane (É-U/Canada).
12. Ajoutez 14 g (0,5 oz) de carottes râpées (international).

* *Bien que nous croyions que 6 est le nombre maximum de rondelles d'olives, vous ne serez pas notés comme non conforme si vous placez entre 6 à 12 rondelles d'olives sur une salade.*

Service

Servez la salade avec un sachet de vinaigrette ou une coupelle à portion de sauce. Les salades contenant une quantité spécifique de grammes sur le menu doivent être servies avec des vinaigrettes/sauces faibles en gras pour respecter la déclaration. *Les autres sauces/vinaigrettes changent le contenu en gras.*

PRÉPARATION DU ROULÉ

Les roulés sont préparés sur une tortilla de 30 cm (12 po) en utilisant les recettes du sandwich de 15 cm (6 po) pour la viande, le fromage et les légumes. Vous devez offrir tous les sandwichs de 15 cm (6 po) en version roulé.

Étape 1 : Roulé

Placer le roulé au centre du papier à préparation. Ne jamais placer les légumes à moins de 3 cm (1 po) des côtés du roulé.

Étape 2 : Viande/bacon/fromage

Les quantités pour la viande, le bacon et le fromage sont présentées dans la figure 16. La séquence des ingrédients varie légèrement pour un roulé froid ou chaud.

Roulés froids

Placez la portion de viande ou de thon pour un sandwich de 15 cm (6 po) qui convient au centre du roulé. Ajoutez du bacon réchauffé s'il fait partie de la recette standard ou si demandé par le client. Placez le fromage sur la viande ou le thon.

Roulés chauds

Placez la portion de viande empilée/préparée en portion, de bacon et de fromage qui convient pour un sandwich de 15 cm (6 po) sur un papier à préparation plié en deux. La viande ne doit pas dépasser la longueur des tranches de bacon. Si la viande est déjà préparée en portions dans un plateau, vous pouvez placer le bacon et le fromage sur la viande dans le plateau.

Réchauffez au four micro-ondes au réglage no 1 si le roulé contient des viandes froides ou des viandes gardées dans de compartiment chaud. Réchauffez au réglage no 5 si le roulé contient des portions préparées de viande. Suivez les étapes 3 à 5, ajoutez les légumes et les garnitures alors que le produit est réchauffé.

Menu principal (PM)

Groupe/Description	Quantité	*Temps de grillade Merrychef*	*Temps de grillade Turbochef*
1 viande + section chaude			
Pour sandwichs avec viande simple, tels que :	Un 15 cm	:20	:15
- Subs jambon, rosbif ou dinde	Deux 15 cm/Un 30 cm	:27	:20
- Tous les sandwichs préparés avec des produits	Trois 15 cm	:35	:25
gardés dans le compartiment chaud.	Quatre 15 cm/Deux 30 cm	:45	:25
(par ex. : boulettes de viande, filets de poulet)			
- Tous les Mini Subs			
Sub combo			
Pour sandwichs avec viandes multiples, tels que :	Un 15 cm	:23	:15
- Subway Club®	Deux 15 cm/Un 30 cm	:30	:23
- Italien B.M.T.®	Trois 15 cm	:39	:30
- Subway gratiné®	Quatre 15 cm/Deux 30 cm	:45	:38
Steak + filets			
Sandwichs préparés avec des portions individuelles	Un 15 cm	:23	:20
portions de steak et filets de poulet	Deux 15 cm/Un 30 cm	:35	:33
	Trois 15 cm	:45	:40
	Quatre 15 cm/Deux 30 cm	:50	:45
Galette			
Pour les produit froids de type portion	Un 15 cm	:35	:25
comme la poitrine de poulet rôti	Deux 15 cm/Un 30 cm	:55	:35
et filet de poulet.			

Menu principal (suite) (PM)

Groupe/Description	Quantité	*Temps de grillade Merrychef*	*Temps de grillade Turbochef*
Double viande			
Pour le sandwich double viande préparée avec des viandes froides	Un 15 cm	:35	:30
produit. Utiliser 1MEAT+ HOTWEL pour double viande	Deux 15 cm/Un 30 cm	:50	:45
sandwichs préparés avec des produits du compartiment chaud.			
PIZZA			
Pour la pizza	Un 8 po au FROMAGE	1:25	1:25
	Un 8 po au FROMAGE	1:30	1:25
	Deux PIZZA de 8 po	1:50	1:50
Chauffer / griller			
Pour réchauffer ou griller plus selon la demande du client.	Réchauffer plus	:10 :25	:10 :25
	Griller plus	:10 :25	:10 :25
	Chauffer et griller	:10 :25	:10 :25
	Pain seulement 15 et 30 cm (6 et 12 po)	:20	:25
	Pain à l'ail	:45	:45

Menu principal (AM)

Groupe/Description	Quantité	*Temps de grillade Merrychef*	*Temps de grillade Turbochef*
Sandwichs aux œufs			
Utilisez le réglage 1 pour un muffin anglais de 15 cm (6 po)	Bacon+ Jambon 1	:30	:28
Autres sélections de pain. Utilisez le réglage 2 pour les 30 cm (6 po)/ deux	Bacon+ Jambon 2	:45	:40
Muffin anglais/autre pin ou un 30 cm (12 po)	Saucisse Steak 1*	:55	:45
Chauffez le Mega au réglage « Sausag Steak »			
Pommes de terre rissolées			
Pommes de terre rissolées en utilisant le plateau micro-ondes.	1 COMMANDE	1:10	1:10
	2 COMMANDE	1:30	1:30

* Il n'y a pas de réglage pour plusieurs sandwichs pour les saucisses/steak/Mega. Utiliser le réglage 1 pour chauffer plusieurs sandwichs séparéement. Pour les 30 cm, chauffez chaque portion de 15 cm séparéement au réglage 1.

Figure 18 Temps de grillade

Si vous utilisez de la viande du compartiment chaud, placez une feuille de papier de préparation et le roulé sur la balance à nourriture et réglez la balance à zéro. Remuez le produit avec une cuillère avant de le retirer du compartiment chaud. Ajoutez la viande au centre du roulé jusqu'à ce que la balance indique la quantité correcte. Répartissez régulièrement la viande au centre du roulé.

Étape 3 : Légumes

Lorsque vous ajoutez des légumes au roulé, respectez les quantités et la séquence qui suivent :

	Canada/ R-U/Irlande	Autres pays
1. Laitue :	28 g (1,0 oz)	14 g (0,5 oz)
2. Tomates :[1]	3 rondelles	2 rondelles
3. Concombres :[2]	3 tranches	2 tranches
4. Sur demande : Cornichons :	3 rondelles	2 rondelles
5. Poivrons :	3 filets	2 filets
6. Sur demande : Olives :[3]	3 tranches	3 tranches
7. Oignons :	14,17 g (14 g)	7,09 g (7 g)
8. Sur demande : Poivrons Jalapeño :	2 tranches	3 tranches
9. Sur demande : Poivrons-banane :	2 tranches	3 tranches
10. Sur demande : Carottes râpées :	7,09 g (7 g)	7,09 g (7 g)

11. Toute garniture de légume locale : Si la garniture est coupée, nous recommandons d'ajouter 3 tranches pour le Canada et 2 tranches ailleurs dans le monde. Cette combinaison correspond au nombre de tranches servies pour les garnitures requises.

[1] *Si les tomates sont plus grosses que d'habitude, vous ne serez pas jugé non conforme si vous utilisez 2 rondelles de tomate si elles recouvrent le sandwich sur toute sa longueur.*

[2] *Comme la taille des concombres varie, vous ne serez pas noté comme non conforme si vous utilisez 2 tranches de concombre, dans la mesure où ces tranches couvrent le sandwich d'un bout à l'autre.*

[3] *Bien que nous croyons que 3 est le nombre maximum de rondelles d'olives, vous ne serez pas notés comme non conforme si vous placez entre 3 à 6 rondelles d'olives sur un roulé.*

Étape 4 : Condiments/Sauces

Ajoutez 3 passes de condiments/sauces sur le dessus des légumes.

Étape 5 : Assaisonnements

Ajoutez les assaisonnements : sel et poivre, origan, parmesan, etc. sur les condiments/sauces.

Enlevez le produit réchauffé du four micro-ondes et placez le côté fromage sur les condiments/sauces/assaisonnement.

Étape 6 : Pour envelopper le roulé

Pliez le fond du roulé par-dessus les ingrédients, en plaçant l'extrémité du roulé bien serrée sous la viande (voir la figure 19). Pliez les côtés gauche et droit du roulé tout en le roulant du bas vers le haut. Gardez les ingrédients bien serrés au fur et à mesure que le roulé est roulé.

Étape 7 : Pour couper le roulé

Coupez le roulé en deux, en diagonale.

PRODUITS D'EMBALLAGE SUBWAY®

La présentation finale de tous les articles doit être propre et d'allure professionnelle. Les commandes à consommer sur place peuvent être emballées ou servies dans un panier-repas. Les commandes à emporter sont gérées comme suit :

Tous les pays sauf le R-U et l'Irlande

Toutes les commandes à emporter doivent être emballées, à moins d'une demande particulière du client, et placées dans un sac sub ou un sac T-shirt.*

* *Sauf pour les sandwichs préparés sur des muffins anglais, qui ne doivent PAS être placés dans un sac sub ou dans un sac T-shirt. Voir le chapitre 12 pour obtenir plus de détails.*

R-U et Irlande

Vous pouvez choisir d'utiliser les étiquettes pour papier à logo approuvées; dans ce cas, tous les sandwichs simples sont enveloppés comme d'habitude avec l'emballage fermé par une étiquette. Le sandwich est alors donné au client sans un sac. Si le client commande plusieurs sandwichs ou des articles supplémentaires, placez tous les articles dans le sac qui convient à moins d'une demande particulière du client.

> Lorsque vous utilisez des étiquettes subwrap, sandwichs doit être correctement emballé afin lorsque le rabat est fixé le sandwich ne tombe pas de l'écharpe. Si vous choisissez cette option, re-former votre personnel à s'assurer que les procédures d'emballage appropriés.

Les étiquettes pour papier à logo et les distributeurs approuvés sont offerts par votre entreprise de distribution. Si vous choisissez d'utiliser les étiquettes, vous devez utiliser le distributeur. Placer le distributeur à côté de vos emballages avec logo pour y accéder facilement.
Si vous n'utilisez pas d'étiquettes d'emballage, toutes les commandes à emporter doivent être emballées, à moins d'une demande particulière du client, et placées dans un sac sub ou un sac T-shirt.

Emballage

Papier à logo

Les sandwichs de 30 cm (15 po) sur pain/pain plat, les sandwichs de 15 cm (6 po) sur pain ainsi que les roulés sont emballés dans du papier à logo. Placez le papier à logo de

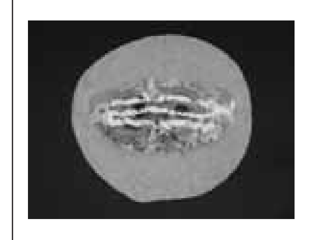





Figure 19 La préparation du roulé

manière à ce que le côté où se trouve le logo soit en dessous. Disposez le sandwich ou le roulé à la diagonale (avec ou sans le papier à logo) de sorte qu'une extrémité pointe vers un coin du papier. Laissez au moins 5 cm (2 po) de chaque côté du pain jusqu'à l'extrémité du papier. Vous aurez ainsi suffisamment de papier pour recouvrir complètement et fermement les extrémités. Repliez le coin inférieur du papier sur le sandwich ou le roulé (voir la figure 20). Pour emballer bien serré, placez votre main sur le papier à logo à l'avant du sandwich ou du roulé afin de le maintenir en place. Tirez le sandwich ou le roulé juste assez pour vous assurer de l'envelopper serré, mais pas au point d'aplatir le pain. Roulez le sandwich/le roulé sur un quart de tour, afin que le dessous du sandwich/roulé soit face à vous. Rentez le coin droit du papier. Tournez le sandwich ou le roulé complètement jusqu'à ce que le dessous soit de nouveau au-dessus et rentrez l'autre coin. Roulez ensuite le sandwich ou le roulé pour arriver en bout de l'emballage. Un produit mal emballé se présente mal, ***alors emballez-le soigneusement.***

Donnez au client deux serviettes pour un sandwich de 30 cm (12 po) ou un roulé, une seule serviette pour un sandwich de 15 cm (6 po). Mettez les serviettes autour du sandwich ou du roulé emballé afin de tenir le battant. Si votre restaurant utilise des plateaux en plastique et que le client consomme son achat sur place, vous pouvez mettre le sandwich ***emballé*** directement sur le plateau, sans le glisser d'abord dans un sac sub. À moins d'une demande particulière, placez les commandes à emporter dans un sac sub ou dans un sac T-shirt. Deux sandwichs ou quatre roulés peuvent être placés dans un seul sac. On peut mettre de trois à cinq sandwichs dans un sac t-shirt. Ne mettez pas de sandwichs chauds et froids dans un même sac. Ne mettez pas plus de deux sandwichs dans un même sac sub.

Sac spécial

Les Mini-Subs doivent être placés dans un sac spécial. Enveloppez le sandwich dans du papier de préparation et placez-le dans le sac. Pour les commandes multiples de Mini-Subs, placez chaque sandwich dans un sac spécial et placez deux sacs spéciaux dans un sac sub. Donnez au client une serviette avec chaque Mini-Sub.

Sachet spécial

Les sandwichs de 15 cm (6 po) sur pain plat doivent être placés dans un sachet spécial. Vous pouvez placer les sandwichs de 15 cm (6 po), les Mini-Subs et les roulés dans un sachet spécial plutôt que de les emballer dans un papier à logo.

Jetez le papier à préparation et placez le sandwich dans le sachet avec les ingrédients vers le haut (voir la figure 21). Si vous placez un sandwich de 15 cm (6 po) dans un sachet spécial, placez-le de manière à ce que l'extrémité coupée soit près de l'ouverture. Repliez l'extrémité du sachet sur le sandwich et faites rouler le sandwich une fois. Donner au client une serviette avec chaque sandwich sur pain plat.

Sacs réutilisables

Si un client fournit un sac à réutiliser, emballez les articles dans le sac fourni en conservant celui-ci à côté de la caisse enregistreuse la plus près du système POS. Ne placez PAS le sac à côté de la station d'emballage. Si le sac ne semble pas aussi propre qu'il devrait l'être ou si vous hésitez à toucher le sac, vous pouvez placer les articles sur le comptoir et demander au client de les placer lui-même dans le sac. Dites poliment : « Voici vos articles, vous pouvez les placer dans le sac. »

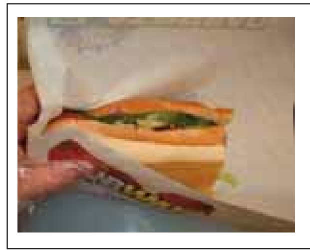
Paniers-repas

Vous pouvez choisir d'utiliser un panier-repas pour les clients qui prévoient manger au restaurant. Ces options de panier-repas peuvent être achetées par l'intermédiaire de votre






Figure 20 Emballage d'un sandwich



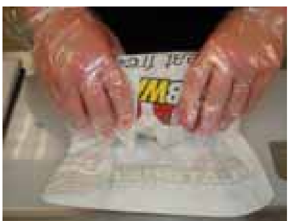



Figure 21 Placer un sandwich dans un sachet

coordonnateur. Les sandwichs servis dans des paniers-repas ne sont pas emballés, ce qui permet de présenter un produit plus soigné. Lorsque le sandwich/roulé du client est terminé, demandez-lui s'il s'agit d'une commande à emporter ou à consommer sur place. Si le client mange au restaurant, apportez un panier-repas à la station d'emballage. Placez une nouvelle feuille de papier à préparation dans le panier, jetez le papier à préparation sur lequel le sandwich a été préparé et placez le sandwich dans le panier. Ensuite, pliez en deux le nombre approprié de serviettes en papier et placez-les dans le panier (voir la figure 22).

Gardez les paniers sur le comptoir arrière pendant les périodes moins achalandées et près du système POS pendant les périodes de pointe afin de favoriser l'augmentation de la production. Ne placez PAS les paniers à un endroit où les clients pourraient les toucher. Gardez une boîte de papier à préparation pour recouvrir les paniers dans un endroit propre, désinfecté et facilement accessible. Emplacement du papier à préparation :

- À côté distributeur de serviettes, dans le socle du présentoir à biscuits
- Sur une étagère fonctionnelle placée vers l'extrémité de la section des sandwichs
- Sous la section de la caisse de la section des sandwichs
- Près de la pile de paniers sur le comptoir arrière

Rappelez aux clients de ne pas jeter les paniers-repas en plaçant une carte chevalet sur la poubelle avec le message « Veuillez déposer les paniers ici ». Le message objet d'art est disponible sur SUBWAY Partners™ et les cadres pour carte chevalet sont disponibles par l'intermédiaire de votre coordonnateur. Un contenant à paniers qui se loge sur le dessus de la poubelle et qui évite que les paniers ne tombent peut également être acheté par l'entremise de votre coordonnateur.

Directives

- Les paniers-repas doivent être lavés et désinfectés après chaque utilisation.
- Tous les paniers doivent être recouverts de papier à préparation si le client le demande. *Ne recouvrez pas les paniers de papier à préparation à l'avance.*
- Seuls les produits terminés doivent être placés dans les paniers-repas.
- Ne placez jamais le panier dans le four à cuisson rapide ou le four micro-ondes.

Salades

Dès que vous avez terminé de confectionner la salade, mettez le couvercle sur le saladier et le tout dans un sac T-shirt. Mettez aussi deux serviettes, un sachet de sauce à salade ou une coupelle et un couvercle, un couteau et une fourchette en plastique. Si votre restaurant emploie des plateaux en plastique et que le client consomme son achat sur place, vous pouvez mettre la salade directement sur le plateau avec les deux serviettes et le couvert en plastique, sans la mettre d'abord dans un sac sub. Pour les commandes à emporter, tendez toujours la salade au client en position horizontale.

Repas Trio pour enfants

É-U : BIENFAIT FRAIS POUR ENFANTS™

Les Mini-Subs doivent être placés dans un sac spécial. Placez le sac spécial, un sac de pommes tranchées, du lait écrémé à 1 % ou une boîte de jus, un jouet/une prime et une serviette dans un sac réutilisable pour Repas trio pour enfant. Si un client fournit un sac à réutiliser, emballez les articles du Repas trio pour enfant dans le sac fourni en

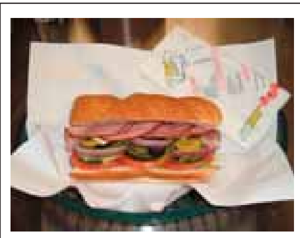
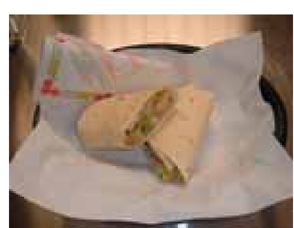
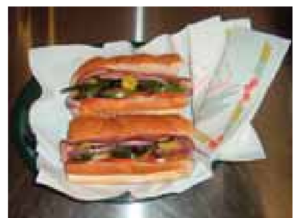





Figure 22 Paniers-repas

conservant celui-ci à côté de la caisse enregistreuse la plus près du système POS. Ne placez PAS le sac à côté de la station d'emballage. Si le sac ne semble pas aussi propre qu'il devrait l'être ou si vous hésitez à toucher le sac, vous pouvez placer les articles sur le comptoir et demander au client de les placer lui-même dans le sac. Dites poliment : « Voici vos articles, vous pouvez les placer dans le sac. »

N'oubliez pas d'offrir un nouveau jouet/une prime si les sacs sont présentés pour être réutilisés. Si des jouets plus gros n'entrent pas dans le sac, ils peuvent être donnés directement au client.

Canada : Trio pour enfants®

Les Mini-Subs doivent être placés dans un sac spécial. Placez le sac spécial, un Fruit Roll-Up® enveloppé individuellement, une boîte de jus et une serviette dans l'emballage Trio pour enfants®.

Mettez aussi le cadeau dans l'emballage du repas Trio pour enfants®. Les cadeaux de grandes dimensions ne rentreront peut-être pas dans l'emballage : on peut alors les remettre en mains propres au client.

Tous les autres pays : Trio pour enfants®

Les Mini-Subs doivent être placés dans un sac spécial. Mettez le biscuit dans un autre sac spécial. Les deux sacs spéciaux vont ensuite dans l'emballage de repas Trio pour enfants® avec une serviette.
Si un cadeau est offert, mettez-le également dans l'emballage du repas Trio pour enfants®. Les cadeaux de grandes dimensions ne rentreront peut-être pas dans l'emballage : on peut alors les remettre en mains propres au client.

CUISSON DES BISCUITS

Les biscuits sont préformés en morceaux congelés de 48 g (1,7 oz). Dès qu'elles sont livrées à votre restaurant, mettez les caisses de pâte à biscuits dans votre congélateur. Tous les biscuits doivent être cuits à l'état surgelé : il n'est pas nécessaire de les faire décongeler.

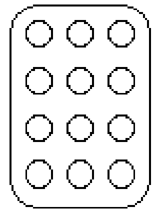
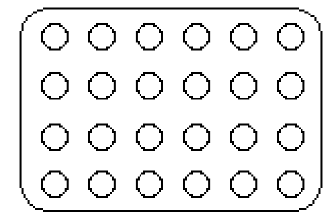
MÉTHODE DE CUISSON

Reportez-vous aux tableaux de cuisson pour connaître les délais de chauffage du four, les températures et les délais de cuisson.

1. Réglez le four à 163 °C (325 °F).
2. Mettez une seule couche de papier sulfurisé ou de papier Silpat sur des tôles 1/2. Il faudra deux couches de papier sulfurisé ou deux papiers Silpat pour les tôles 4/4.

> **CONSEIL :**
> **Mettez toujours du papier sulfurisé ou du papier Silpat au fond du plateau. *Ne vaporisez PAS de graisse dans le plateau.***

3. Répartissez régulièrement les parts de biscuit sur la tôle. Utilisez une configuration de 3 x 4 (12 biscuits) par demi-plateau ou une configuration de 4 x 6 biscuits (24 biscuits) par plateau. Laissez au moins un centimètre entre chaque portion et la paroi latérale, car la pâte tend à s'étaler plutôt qu'à monter.

4. Faites cuire les biscuits à 163 °C (325 °F) pendant 11 à 14 minutes.
5. Sortez les biscuits du four lorsqu'ils sont marron clair au milieu et dorés tout autour. Il vous semblera que la cuisson n'est pas complète. Toutefois, ils continueront de cuire sur la plaque 3 à 5 minutes après avoir été sortis du four.

> **CONSEIL :**
> **Si les biscuits semblent trop cuits, faites-les passer sur-le-champ de la tôle brûlante à un plateau frais. La cuisson s'arrêtera automatiquement.**

À l'encontre de notre pain qui doit être doré, les biscuits semblent insuffisamment cuits lorsqu'ils ont subi la bonne cuisson. Les biscuits correctement cuits mesurent de 8,2 cm à 9,5 cm (3,25 po à 3,75 po) de diamètre.

> **CONSEIL :**
> **Si vous faites cuire des biscuits de couleur sombre, mettez aussi un biscuit de couleur claire sur la plaque. Le biscuit clair vous permettra de juger de la cuisson des autres biscuits.**

6. Placez le plateau de cuisson des biscuits dans le présentoir ouvert et laissez refroidir pendant environ 20 minutes.
7. À l'aide d'une spatule, retirez les biscuits refroidis de la tôle et mettez-les dans votre présentoir en acrylique.

Les biscuits doivent être tendres et humides lorsqu'ils sont servis. *N'emballez surtout pas les biscuits cuits dans une pellicule plastique!* Ce procédé les prive de leur apparence de fraîcheur : ils n'ont plus l'air de sortir tout droit du four.

Si, d'après vous, les biscuits ne restent pas assez moelleux, vérifiez les instructions de cuisson des biscuits pour vous assurer que vous les cuisez comme il faut. Peut-être les cuisez-vous trop : il vous faudra alors réduire le délai de cuisson. Un biscuit trop cuit n'est pas récupérable : toute l'humidité en a été extraite. Le fait d'emballer les biscuits dans du plastique ne suffira pas à les réhydrater.

Il faut cuire les biscuits toutes les quatre heures ou plus fréquemment si la demande l'exige. Procédez à la rotation des biscuits dans le présentoir afin de ne pas les laisser rancir. Si cela se produit, diminuez le nombre de biscuits cuits en une fois, mais cuisez-les plus souvent.
La bonne odeur des biscuits qui cuisent est alléchante. Elle reste dans le restaurant et le parfume plaisamment. Cette bonne odeur incite le client à acheter impulsivement cet article. Toute la journée, cuisez donc fréquemment des biscuits et présentez-les avec goût.

PRÉSENTOIR

Les présentoirs ne peuvent pas être marqués du logo du fabricant.

Présentoir clos en acrylique

Les présentoirs en acrylique approuvés doivent servir à présenter les biscuits individuels. Toutes les étagères doivent être étiquetées afin d'indiquer la variété de biscuits qui s'y trouve. Les restaurants aux É-U doivent placer un revêtement à étagère sur chaque étagère du présentoir à biscuits. Les restaurants utilisant le présentoir à biscuits à cinq étagères doivent présenter l'aimant POP à l'avant du présentoir s'ils utilisent un socle. Un même restaurant ne peut pas avoir plus de deux présentoirs à biscuits/pâtisseries. Toutefois, si vous servez de la tarte aux pommes, elle peut être exposée dans un autre cabinet d'étalage en plus du ou des présentoirs à pâtisseries.

Comme de nombreux clients souffrent de sévères allergies aux noix, nous vous recommandons de disposer les articles à saveur de noix ou contenant des noix sur une étagère séparée. Cette mesure permettra d'éviter l'intercontamination avec les autres produits cuits au four.

Vous devez placer vos présentoirs à biscuits dans l'aire du point de vente (POS). Si vous possédez le verre profilé ou double, placez la boîte sous le verre. Si vous possédez un couvercle en verre ou un pare-haleine, placez la boîte à proximité du point de vente (POS). Vous pouvez placer un deuxième présentoir dans l'aire du point de vente (POS), si l'espace le permet, ou un deuxième présentoir sur le comptoir arrière.

Présentoir de sac à 3 biscuits (POR)

Régions qui participent au programme américain de biscuits

Les régions qui importent des biscuits des États-Unis peuvent choisir d'utiliser un présentoir à 3 biscuits qui permet d'emballer d'avance les biscuits dans des sacs. Chaque sac doit contenir la même saveur de biscuit et vous devez présenter seulement nos 2 ou 3 saveurs les plus vendues. Le présentoir à 3 biscuits est utilisé en plus du présentoir fermé standard.

Mise en sac des 3 biscuits

Les biscuits pour les sacs à trois biscuits doivent être fraîchement cuits et mis en sac dans les sacs en plastique transparent approuvés, avec les étiquettes déjà apposées. *Les biscuits doivent être complètement refroidis avant leur mise en sac.*

1. Suspendez les sacs à biscuits sur le râtelier des sacs avec l'ouverture du sac face vers l'avant et l'étiquette face vers l'arrière.
2. Placez 3 biscuits refroidis d'une seule saveur, face en avant, dans un sac à biscuits.
3. Détachez le sac au niveau des perforations.
4. Pliez le dessus du sac, enlevez l'endos de l'étiquette et fermez le sac en le scellant.
5. Placez dans le présentoir avec l'étiquette vers l'extérieur.

Placez le présentoir à sacs de 3 biscuits au point de vente (POS), en vous assurant de ne pas bloquer le présentoir à biscuits standard. Vous pouvez posséder un présentoir de sacs de 3 biscuits pour chaque point de vente (POS) dans votre restaurant.

Puisque la mise en sac des biscuits n'augmente PAS leur durée de conservation, vous devez suivre les mêmes directives pour les sacs de 3 biscuits, comme l'indique la liste *Inventaire des aliments cuits* du chapitre 9, sauf que seulement 2 ou 3 saveurs doivent être présentées.

Étiquettes d'ingrédients

Certaines agences réglementaires locales exigent que les ingrédients ou l'information nutritionnelle soient affichés sur les sacs de 3 biscuits, car ils sont considérés par ces agences comme des produits emballés. Si c'est le cas dans votre localité, contactez le bureau de votre AD pour obtenir un autocollant sur lequel figure la liste des ingrédients de chacune des quatre variétés de nos biscuits. Placez l'autocollant sur le côté du présentoir de sacs de 3 biscuits, pour que le client puisse le voir.

Si de l'information nutritionnelle est encore requise, des brochures sur la nutrition peuvent être commandées par l'entremise de votre coordonnateur.

MANIPULATION ET EMBALLAGE

Biscuits individuels

Pour prélever les biscuits du présentoir, vous devez employer une nouvelle paire de gants, un morceau de papier de soie plié ou une paire de pinces. Le client perçoit ainsi qu'on lui sert un biscuit propre qui n'a pas été touché. Pour faciliter l'accès aux biscuits, mettez un papier de soie devant les sacs spéciaux du porte-sacs qui se trouvent sur le côté du présentoir, ou suspendez les pinces au porte-sacs.

Lorsqu'un client achète six biscuits ou moins, mettez-les dans un sac spécial avant de les lui présenter. Pour le client qui achète plus de six biscuits, emballez-les dans plusieurs sacs spéciaux, puis mettez tous les sacs spéciaux dans un sac sub.

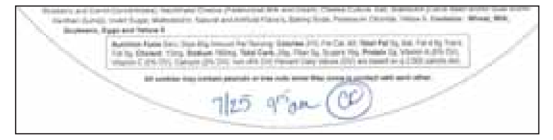
12 biscuits

En plus d'utiliser des sacs spéciaux, les 12 biscuits peuvent également être placés dans un bol à salade. Vous pouvez procéder de deux façons :

Bols préemballés - É-U seulement

Vous pouvez préemballer 12 biscuits dans un bol à salade, ajouter une étiquette des ingrédients/nutritionnelle et les placer au point de vente pour encourage la vente impulsive. Comme les biscuits sont préemballés, la loi fédérale exige une étiquette d'ingrédients/nutritionnelle. Ces étiquettes peuvent être achetées par l'intermédiaire de votre coordonnateur.

1. Écrivez la date, l'heure et vos initiales dans l'espace vide au bas d'une étiquette d'ingrédients/nutritionnelle. Apposez l'étiquette au bas du bol à salade.



2. Lorsque les biscuits sont entièrement refroidis, placez 3 biscuits au fond du bol à salade.
3. Placez les biscuits restants en couches dans un motif circulaire en comptant jusqu'à 12.
4. Enclencher le couvercle. Une fois emballés, les biscuits doivent être vendus avant 11:00, le matin suivant.

Si vous disposez de suffisamment d'espace, empilez 3 ou 4 bols de biscuits sur votre caisse enregistreuse. Si vous n'avez pas d'espace sur votre caisse enregistreuse, vous pouvez empiler les bols de biscuits sur votre comptoir avant, le plus près possible du point d'achat. Un insert pour carte chevalet et un cadre en acrylique peuvent être achetés de votre coordonnateur. Utilisez la trousse de décalcomanies de chiffres et de lettres pour ajouter le prix à l'insert du chevalet. *Le prix sur l'insert doit correspondre à celui affiché sur le translite de menu.* Placez l'insert dans un cadre en acrylique et placez-le à côté des bols de biscuits.

Bols sur demande

Lors d'une commande, placez les biscuits refroidis dans un bol à salade, comme indiqué ci-dessus. Aucune étiquette n'est requise pour les biscuits emballés sur commande. Les restaurants des É-U qui affichent le présentoir offert par le fournisseur de biscuits et placé sur le comptoir en verre, le plus près possible du présentoir à biscuits, peuvent continuer à le faire. Toutefois, ce présentoir doit être enlevé dans tout restaurant qui décide de présenter des bols de biscuits préemballés.

Sacs de 3 biscuits

Lorsqu'un sac de 3 biscuits est acheté, aucun emballage supplémentaire n'est requis. Si plusieurs sacs de 3 biscuits sont achetés, placez-les dans un sac sub.

PARFAIT AU YAOURT

Préparez quotidiennement des parfaits au yaourt, mais seulement la quantité requise pour une journée. Le mélange de fruits est placé dans le parfait au yaourt gelé. Travaillez rapidement pour préparer les parfaits pour éviter que les fruits restant dans le sac ne dégèlent. Une fois les parfaits terminés, roulez le sac de fruits restant pour bien le fermer et replacez-le immédiatement dans le congélateur.



Remarque : Les étiquettes standard peuvent varier selon le pays.

1. Placez un gobelet de parfait sur la balance et réglez la balance à zéro. Utilisez une louche à thon pour ajouter le yaourt au gobelet jusqu'à ce que la balance indique 57 g (2 oz). La quantité approximativement sera de 1,5 louche.
2. Ajoutez le mélange de fruits congelés (43 g/1,5 oz) sur le yaourt jusqu'à ce que la balance atteigne 99 g (3,5 oz).
3. Ajoutez le yaourt (un autre 57 g/2 oz) sur les fruits jusqu'à ce que la balance atteigne 156 g (5,5 oz).
4. Placez le couvercle sur le contenant.
5. Centrez un paquet de muesli sur le couvercle du parfait.
6. Inscrivez vos initiales, la date et l'heure de préparation sur une étiquette d'ingrédients.
7. Pelez l'endos de l'étiquette d'ingrédients de sorte que la partie encerclée de l'étiquette soit centrée sur le paquet

de muesli. Fixez l'étiquette sur chaque côté du gobelet du parfait. Mettez-le immédiatement au réfrigérateur.

Une fois préparés, les parfaits au yaourt doivent être utilisés dans les 24 heures ou jetés.

POLITIQUE DE FILTRATION DE L'EAU - É-U/CANADA SEULEMENT

DAI a établi une norme Palme d'or sur la qualité de l'eau et a approuvé l'équipement qui rendra l'eau conforme à ces exigences. Tous les restaurants doivent utiliser un système de filtration de l'eau approuvé et l'utiliser pour filtrer l'eau. Toute eau destinée à la consommation doit être filtrée avant d'être servie. Cette politique s'applique à tout équipement qui distribue des glaçons ou des boissons : distributrices de boissons gazeuses, machines à glaçons, carafes à café, théières, tours à Fruizle™, etc.

Dans la plupart des cas, un système de filtration peut être raccordé à tous les appareils qui distribuent de la glace ou des boissons. Si ce n'est pas le cas, vous devez installer autant de systèmes de filtration que nécessaire afin d'assurer que toute l'eau destinée à la consommation soit filtrée.

Si vous pensez que la qualité de l'eau de votre région respecte déjà les normes Palme d'or établies par DAI, contactez le département de Recherche et Développement pour obtenir une copie des normes et la procédure de requête pour une dispense.

BOISSONS SERVIES AU DISTRIBUTEUR

Pour assurer la qualité des boissons servies à la distributrice, elles doivent avoir le bon ratio eau/sirop, être correctement gazéifiées et être servies froides.

Eau et sirop

Aux États-Unis et au Canada, toutes les boissons servies à la distributrice doivent être préparées avec de l'eau filtrée (voir le chapitre 6). Changez les cartouches filtrantes aussi souvent qu'il est recommandé par le fabricant (voir le chapitre 13 pour plus d'informations). Si vous êtes situé à l'extérieur des États-Unis et du Canada et que vous avez des problèmes avec votre eau (présence de minéraux ou arrière-goût), vous pouvez décider de filtrer l'eau.

Assurez-vous que les boîtes/réservoirs de sirop sont utilisés selon le système de rotation FIFO. N'utilisez PAS le sirop si la date d'expiration est périmée. Les boissons gazeuses doivent être préparées avec le bon ratio d'eau et de sirop (voir le tableau ci-dessous). Ce « mélange » est conçu par votre fournisseur de boissons et est habituellement vérifié à chaque visite d'un réparateur. Si vous croyez que votre mélange a besoin d'être modifié, appelez votre fournisseur de boissons.

	Reg. Coke®	Diet Coke®	Sprite®
US	5:1	5.50:1	5:1
CAN	5:1	5:1	5.75:1

Le rapport eau / sirop varie avec les autres saveurs. Un tableau contenant cette information, de même que les ratios pour les autres pays, est affiché sur SUBWAY Partners™.

Gazéification

Une gazéification appropriée est nécessaire pour obtenir des boissons gazeuses de bonne qualité. Nous vous recommandons d'utiliser du CO_2 de qualité alimentaire. Votre réservoir de CO_2 doit contenir du CO_2 et être complètement ouvert. Le manomètre de haute pression doit indiquer de 724 kPa (105 lb/po2) pour les carbonateurs autonomes et de 655 kPa (95 lb/po2) pour les carbonateurs intégrés. La jauge basse pression du CO_2 doit indiquer 448 kPa (65 lb/po2) pour que les pompes SEB (sac en boîte) fonctionnent normalement.

Température

Les boissons gazeuses doivent être servies froides. Les boissons gazeuses distribuées par le distributeur doivent avoir une température inférieure à 4,4 °C/40 °F *sans* ajout de glace. Pour maintenir cette température, s'assurer que le bac à glace est rempli au moins au tiers et que la glace est en contact avec la plaque de refroidissement. La plupart des machines à glace régularisent ces facteurs automatiquement en brassant régulièrement la glace et en produisant de la nouvelle glace lorsque la réserve descend en dessous d'un certain niveau.

Vérification de la qualité

Vérifiez la qualité de chaque saveur de boissons gazeuses au moins une fois par semaine.

1. Versez 180 ml (3/4 de tasse) de chaque saveur de boisson et le jeter. Versez un deuxième 180 ml (3/4 de tasse) de chaque saveur. Ceci permet d'éliminer le sirop et l'eau qui se trouvent après la plaque de refroidissement afin que vous puissiez évaluer la « vraie » saveur et la température réelle.
2. Goûtez chaque saveur pour vous assurer qu'il n'y a pas de mauvaises odeurs ou d'arrière-goût et que la gazéification est appropriée.
3. Prenez la température de la boisson pour vous assurer qu'elle atteint 4 °C/40 °F sans ajout de glace.

Nous vous suggérons également de vérifier la qualité des boissons gazeuses lorsque vous changez le sirop ou le réservoir de CO_2.

Équipement

Pour vous assurer que votre distributrice de boissons n'a pas de mauvaises odeurs ni d'arrière-goût, la distributrice de boissons et la machine à glace doivent être bien entretenues et nettoyées régulièrement. Voir le chapitre 13 pour obtenir plus de détails.

BOISSONS EN BOUTEILLE

Lorsque vous rangez des boissons dans le réfrigérateur pour boissons embouteillées, elles doivent être froides. Vous avez deux options : les boissons peuvent être déplacées directement de la chambre froide dans le réfrigérateur pour boissons embouteillées ou elles peuvent être placées dans le réfrigérateur pour boissons embouteillées à la fermeture afin de leur laisser le temps de refroidir.

Lait

Le lait (toutes les saveurs) servi aux clients doit être froid et les dates ne doivent pas être expirées. Il a été amené à une température extrêmement élevée avant d'être emballé et a donc une durée de conservation prolongée. Le lait étant un produit périssable, il faut prendre toutes les précautions pour assurer sa fraîcheur.

Rangement

Le lait est expédié réfrigéré. Dès réception, placez-les dans la chambre froide selon le principe de rotation PEPS. Le lait doit être servi avant la date d'expiration.

Présentoir

Si vous avez un réfrigérateur pour boissons embouteillées (pour dessus de comptoir ou sur le plancher) vous devez y placer toutes les saveurs de lait. Dans un réfrigérateur pour boissons embouteillées sur le plancher, placez-les sur la 3e étagère, qui sera placée de niveau plutôt qu'inclinée. Dans le modèle pour dessus de comptoir, placez-les sur l'étagère la plus basse. Si vous avez un réfrigérateur à doubles portes, suivez les instructions du chapitre 9.

Si du lait est requis dans votre région et que vous n'avez pas de réfrigérateur pour boissons embouteillées, une provision de lait doit être gardée au réfrigérateur sous la section des sandwichs, dans le réfrigérateur du comptoir arrière ou, si aucune de ces deux options n'est disponible, dans la chambre froide.

THÉ GLACÉ FRAÎCHEMENT INFUSÉ FUZE® - É-U SEULEMENT

Votre trousse comporte deux paniers à infusion. Utilisez toujours le panier à infusion gris pour le thé glacé et le panier à infusion noir pour le café.

Préparation

L'infuseur doit être prêt avant le début du cycle d'infusion. Appuyez sur le bouton « Enable Brew On/Off » et le voyant du bouton s'allumera. Lorsque l'infuseur est prêt, l'afficheur indique « READY TO BREW WATER TEMP 205° ».

1. Utilisez un sachet de thé pour infuser 5,5 litres (1,5 gal) de thé et deux sachets de thé pour infuser 11 litres (3 gal) de thé.
2. Placez le sachet de thé au centre du panier à infusion gris « à infusion rapide ».* Pour obtenir 11 litres (3 gal) de thé, placez deux sachets côté à côte dans le panier. Ne placez PAS les sachets l'un sur l'autre. Faites glisser le panier à infusion sur les rails jusqu'à ce qu'il s'arrête à l'arrière de l'infuseur.
3 Centrez une carafe propre, sans son couvercle, sous le panier à infusion. Si vous utilisez un système de dérivation à deux urnes, faites pivoter l'entonnoir du panier à infusion par-dessus l'urne qui sera utilisée pour l'infusion. Placez la buse de dérivation dans l'urne sélectionnée.
4. Assurez-vous que l'écran affiche le message indiquant que l'infuseur est prêt à infuser.
5. Appuyez sur la touche « HALF » pour infuser 5,5 litres (1,5 gal) de thé ou sur la touche « FULL » pour infuser 11 litres (3 gal) de thé.
6. Lorsque le voyant s'allume, appuyez sur la touche « Brew A » ou « Brew B » qui convient pour commencer le cycle d'infusion. Le tableau situé sous l'étagère en acier inoxydable indique le bouton d'infusion à utiliser en fonction de la saveur infusée.
7. Lorsque le cycle est terminé, enlevez la carafe de l'infuseur et placez-la sur le comptoir.
8. Jetez immédiatement le sachet de thé provenant du panier à infusion dès que le cycle est terminé. Ne réutilisez jamais les sachets de thé.
9. Videz le contenu d'un sachet d'arôme/édulcorant pour 5,5 litres (1,5 gal) de thé. Utilisez deux sachets d'arôme/édulcorant pour 11 litres (3 gal) de thé.
10. À l'aide d'une cuillère à rainures (au moins 33 cm (13 po) de long) mélangez complètement. Mélangez jusqu'à ce que tout le contenu du sachet d'arôme/édulcorant soit dissout et qu'il n'en reste plus aucune trace au fond de la carafe.
11. Placez le couvercle sur la carafe et remettez-la en place sur le socle de l'infuseur, avec le bec verseur placé vers l'extérieur. Deux carafes peuvent être placées côte à côte sur le socle de l'infuseur. Le temps maximum de conservation du thé infusé est de 6 heures. Après ce délai, le thé doit être jeté.

Le thé glacé peut rester dans l'urne pendant un maximum de six heures. En raison de la croissance des bactéries, tout produit qui reste après six heures doit être jeté.

Suivi des temps d'infusion

Vous devez enregistrer l'heure de chaque lot de thé glacé infusé. Vous pouvez procéder de trois façons :

- Utilisez un compteur numérique (qui peut être acheté de votre coordonnateur)

- Enregistrer les heures sur le journal du thé glacé Fuze®, fourni dans votre trousse d'entretien
- Étiquetez l'urne

CONSEIL :
Un double compteur numérique, qui peut surveiller deux événements simultanés, est disponible par l'entremise de votre coordonnateur. Ceci vous permettra d'effectuer le suivi de la durée de conservation de deux urnes avec un seul compteur. Le compteur peut s'attacher à la poignée du côté inférieur de l'urne. Le temps 1 serait celui de l'urne sur laquelle le compteur est attaché et le temps 2 serait celui de la deuxième urne. Il suffit de régler les temps à 6:00 et lorsque l'alarme s'arrête, de jeter le thé et d'infuser une nouvelle urne.

Présentoir

L'infuseur doit être placé sur votre comptoir des boissons à côté du distributeur de boissons. Les théières se rangent sur la base de l'infuseur. Tout dépendant de la taille de votre comptoir des boissons, vous devrez peut-être installer une extension d'étagère. Utilisez les étiquettes approuvées fournies avec l'équipement pour indiquer la saveur de thé glacé de chaque urne. *Les urnes doivent être étiquetées correctement.*

Réapprovisionnement des produits

✓ Ne mélangez jamais le thé fraîchement infusé avec du vieux thé.
✓ Utilisez toujours une carafe propre et vide pour infuser du thé.
✓ Ne conservez jamais le thé pour le lendemain.

CAFÉ - É-U ET CANADA

Utilisez toujours le panier à infusion noir pour préparer le café. Les instructions qui suivent sont basées sur celle de l'infuseur numérique Bunn ITCB.

L'infuseur doit être prêt avant le début du cycle d'infusion. Appuyez sur le bouton « Enable Brew On/Off » et le voyant du bouton s'allumera. Lorsque l'infuseur est prêt, l'afficheur indique « READY TO BREW WATER TEMP 205° ».

Infuseur

1. Préchauffez la carafe à café en la remplissant d'eau chaude du robinet. Insérez la tige de la carafe à café et refermez le couvercle. Laissez reposer pendant 5 minutes.
2. Placez un nouveau filtre dans le panier à infusion noir, étiqueté « coffee ».
3. Videz un sachet complet de café frais dans le filtre. Mettez à niveau le café dans le panier à infusion en le secouant doucement.
4. Faites glisser le panier à infusion dans les rails de l'infuseur, jusqu'à ce qu'il s'arrête.
5. Enlevez la tige et le couvercle de la carafe à café et videz l'eau chaude dans l'évier.
6. Pour les appareils aux États-Unis, abaissez l'étagère de l'infuseur et placez la carafe à café sur l'étagère au centre du cercle (directement sous le panier à infusion).
7. Assurez-vous que l'écran affiche que l'infuseur est prêt à infuser.
8. Sélectionnez « Brew C - Coffee » pour commencer l'infusion. Ne retirez pas la carafe à café tant que le café n'a pas fini de s'écouler.
9. Dès que l'infusion est terminée, remettez la tige dans la carafe à café et remettez le couvercle pour conserver la chaleur. Placez la carafe à café sur le plateau à carafe à café. Le café infusé peut être laissé jusqu'à 2 heures dans une carafe à café approuvée. Après ce délai, le café restant doit être jeté.
10. Jetez la mouture et le filtre du café.

CONSEIL : Pour économiser du temps le matin, vous pouvez préchauffer les carafes pendant la nuit. Lavez, rincez et désinfectez les carafes comme d'habitude. À la fermeture, placez les carafes sur l'étagère de l'infuseur, placez le panier à infusion vide et propre sur les rails et appuyez sur « Brew C – coffee » pour infuser une carafe d'eau chaude. Insérez la tige de la carafe et refermez le couvercle. L'eau restera chaude pendant la nuit et les carafes seront préchauffées pour le matin.

Infusion de grandes quantités

Si votre volume de ventes de café est plus élevé, vous pouvez acheter une carafe à café de 3,8 l par l'entremise de votre coordonnateur. Cette carafe s'adapte à la grille standard pour carafe à café et utilise l'enveloppe à carafe standard. Vous pouvez présenter les deux carafes, soit la carafe standard de 2,5 l et la carafe plus grosse de 3,8 l en même temps. Pour infuser du café dans la plus grosse carafe :

1. Infusez une carafe de café, comme d'habitude.
2. À la fin de l'infusion, laissez la carafe en place, sous l'infuseur. Enlevez le panier à infusion et jetez la mouture de café et le filtre. ***Ne réutilisez pas la même mouture ou le même filtre pour la deuxième infusion de café.***
3. ***Placez un nouveau filtre dans le panier à infusion et ajoutez un sac de café de 59 ml (2 oz).***
4. ***Infusez la deuxième infusion de café dans la carafe à moitié pleine.***

Réapprovisionnement des produits

✓ Utilisez toujours une carafe propre et vide pour l'infusion.
✓ Utilisez toujours un nouveau filtre pour chaque infusion.
✓ Ne mélangez jamais le café fraîchement infusé avec du vieux café.

Suivi des temps d'infusion

Vous devez enregistrer le temps d'infusion de chaque carafe de café. Vous pouvez procéder de trois façons :

- Utilisez un compteur numérique (qui peut être acheté de votre coordonnateur)
- Enregistrez les temps dans un journal de fusion (affiché sur SUBWAY Partners™).
- Étiquetez la carafe à café avec un crayon gras. Écrivez seulement sur la bordure noire. *N'utilisez PAS de crayon gras sur l'enveloppe ou sur l'acier inoxydable de la carafe.*

ARTICLES DE TRAITEUR

Les subs géants, les plateaux de sandwichs, les plateaux de roulés, les repas Subway To Go!™ et les plateaux de biscuits sont destinés aux grandes réunions et aux groupes. Comme ces produits seront consommés par un grand nombre de personnes, il est important de les préparer avec le plus grand soin.

Nous recommandons que l'information sur l'hygiène alimentaire soit incluse avec tous les subs géants, les plateaux de sandwichs et de roulés, ainsi que les repas Subway To Go!™. Cette information est préimprimée sur les boîtes de repas Subway To Go!™, mais doit être ajoutée aux autres articles. Des étiquettes préimprimées peuvent être achetées par l'intermédiaire de votre coordonnateur.



SUBS GÉANTS

Les subs géants sont offerts en tailles de 91 cm et 1,8 m (3 pi et 6 pi). Comme les subs géants sont préparés en sections de 46 cm (18 po), ils peuvent toutefois être préparés dans toutes les longueurs par incréments de 46 cm (18 po). N'utilisez pas de produits chauds lors de la préparation de subs géants, car on ne peut les maintenir à la bonne température, ce qui pourrait nuire à leur salubrité.

Comme nous annonçons des longueurs particulières de subs géants, il est très important que les longueurs réelles correspondent à celles annoncées. Vous devez préparer les subs géants avec grand soin et suivre les directives à la lettre. Si la longueur actuelle d'un sub géant ne correspond pas à la longueur annoncée, vous risquez de violer la réglementation sur les poids et mesures, ou de l'organisme réglementaire applicable et pourriez être mis à l'amende.

Aux É-U et au Canada, nous n'utilisons plus les moules pour subs géants. En date du 1er juillet 2012, les moules pour subs géants ne seront plus utilisées. Vous pouvez continuer à utiliser les moules pour pains actuels jusqu'au 1er juillet, mais vous devez vous assurer que les subs géants atteignent la longueur spécifiée soit :

- En cuisant une section supplémentaire pour l'ajouter au sub géant et obtenir la longueur voulue.

  OU
- Utiliser des tresses entières sans couper les extrémités d'aucune section.

Les autres pays peuvent continuer à utiliser les moules pour subs géants, mais doivent également choisir une des deux méthodes ci-dessus pour s'assurer que le produit final corresponde aux longueurs annoncées.

Préparation et cuisson du sub géant

La préparation du pain de subs géants comporte différentes étapes : tressage, assaisonnement (si requis), fermentation, cuisson et découpage du pain.

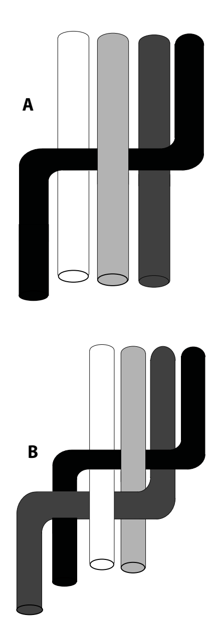
Tressage

1. Voyez le tableau de cuisson et réglez l'étuve de fermentation à la température et au taux d'humidité appropriés.
2. Prenez des bâtonnets ayant entièrement fermenté dans l'armoire à retardement. Il vous faudra 4 bâtonnets pour chaque section de 46 cm (18 po) de pain cuit. N'entaillez PAS les pains qui seront utilisés dans la préparation des subs géants.

> **CONSEIL :**
> **Cuire une section supplémentaire de pain tressé. Si une section n'a pas belle apparence, vous en aurez une autre déjà cuite de disponible. Ceci est particulièrement utile avec des employés novices dans la préparation des pains géants.**
>
> ***Remarque: Si vous utilisez géantes formes de pain sous et sera tailler les extrémités des tresses cuites au four, vous êtes tenu de faire cuire une utilisation une section supplémentaire pour parvenir à la bonne longueur.***

3. Étirez les 4 bâtonnets de pain jusqu'à ce qu'ils atteignent 58 cm (23 po).
4. En comptant toujours de la gauche vers la droite, soulevez le 2e bâtonnet, prenez le 4e bâtonnet et faites-le passer sous 2e bâtonnet et par-dessus le 1er bâtonnet (« A » dans le schéma ci-dessous). En partant encore de la gauche, soulevez le 2e bâtonnet, prenez le 4e bâtonnet

et faites-le passer sous 2e bâtonnet et par-dessus le 1er bâtonnet (« B »). Continuez à soulever le 2e bâtonnet et à déplacer le 4e bâtonnet jusqu'à ce que la tresse de pain soit terminée.



CONSEIL :
Ne tressez pas les bâtonnets trop serrés. La pâte a besoin d'espace pour lever pendant la fermentation et la cuisson.

5. Lorsque la tresse est terminée, formez un bout bien serré à l'extrémité en appuyant sur les quatre bouts et repliez-les légèrement sous le pain. Refaites la même chose pour l'autre extrémité de la tresse. Les tresses terminées doivent mesurer 41 cm (16 po).
6. Recouvrez le moule à pain d'un papier Silpat ou d'un papier sulfurisé disposé à plat. Placez la tresse en diagonale, en travers du plat pour rejoindre les deux coins sur 40 cm (16 po). Si vous utilisez un moule pour sub géant, placez-le sur un plat à pain de la moitié de la taille. Étirez le pain terminé et placez-le bout à bout dans une section du moule à pain. Placez une deuxième tresse dans l'autre partie du moule. ***Veillez à ce que les portions tressées atteignent l'extrémité des moules à pain.***
7. Si un client demande que le sub géant soit préparé avec un pain gourmet, les tresses doivent être assaisonnées *aussi rapidement que possible après le tressage*. Plus les tresses restent longtemps à la température ambiante, plus il est difficile de les retourner dans les assaisonnements. Voir la section *Assaisonnement des tresses* ci-dessous.
8. Tressez prestement le reste des bâtonnets.
9. Laissez les tresses retarder à la température ambiante jusqu'à ce que leur température internet atteigne 10 à 12,8 °C (50 à 55 °F).
10. Si les tresses ne sont pas assaisonnées, humectez légèrement chaque tresse avant de la placer dans l'étuve de fermentation.

CONSEIL :
Formez les employés à faire des tresses en utilisant des cordes en couleur ou de la pâte à modeler colorée comme les bâtonnets de pain. Les couleurs faciliteront la différentiation du morceau à déplacer et vous éliminerez le gaspillage de vrais bâtonnets de pain.

Assaisonnement des tresses

1. Placez 237 ml (1 tasse) d'assaisonnement dans une section de moule à pain de réception géant. Si vous n'avez pas de moules pour sub géant, placez 237 ml (1 tasse) d'assaisonnements au centre d'un plat à pain en l'étalant sur 13 cm (5 po).
2. Vaporisez un peu d'eau sur les bâtonnets de pain tressés.
3. Placez le dessus de la tresse dans le mélange d'assaisonnement.
4. Placez la tresse avec le dessus vers le haut dans le moule à pain, de manière à ce que ses extrémités se rendent au bout.

CONSEIL :
Assaisonnez chaque section dès que le tressage est terminé. N'attendez PAS que toutes les sections soient tressées. Jeter des restes de l'assaisonnement.

Fermentation du pain tressé

1. Disposez dans l'étuve et en une seule fois toutes les parties de pain tressé pour chaque sub géant. Toutes les tresses auront ainsi subi la fermentation chaude et pourront être cuits en même temps.

CONSEIL :
Ne faites pas fermenter un nombre de portions tressées supérieur au nombre d'étagères disponibles dans votre four.

2. Faites fermenter les tresses environ 50 à 60 minutes. Lorsque la fermentation est terminée, elles doivent atteindre 82 mm (3,25 po) environ.

Cuisson du pain tressé

1. Placez au même moment toutes les tresses de pain pour chaque sub géant dans le four. Tous les pains seront alors de la même couleur.
2. Cuisez les tresses à 177 °C (350 °F) pendant environ 18 à 22 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient d'un beau brun doré.
3. Retirez les tresses de pain du four. Laissez-les refroidir au moins une heure avant de les découper. Chaque

partie cuite doit mesurer entre 48 et 51 cm (19 et 20 po) de long.

Remarque : Lorsque vous utilisez les moules à pain pour les subs géants, la tresse peut chevaucher le moule et doit à peine toucher les côtés du four. Vous serez ainsi sûr que chaque partie mesure 46 cm (18 po). Cela ne compromettra en rien la qualité du pain.

Découpage du pain

Si les moules de sub géant ne sont PAS utilisées pour la cuisson :
Une fois le pain refroidi, coupez 2 cm (0,75 po) au plus à l'extrémité des pains (gardez-en deux intacts). Cela vous permettra de joindre régulièrement les parties. Sur deux sections, coupez seulement une extrémité de chaque pain; ces pains deviendront les « extrémités » du sandwich. La longueur des parties attachées du pain doit être comprise dans une marge de 2,5 cm (1 po) de la longueur réglementaire des subs géants. Si votre longueur réglementaire est souvent erronée, passez en revue toutes les démarches précédentes. ***Des longueurs précises sont requises pour éviter des violations de la réglementation du service des poids et mesures (ou de l'agence réglementaire responsable).***

N'utilisez pas la coupe à charnière, mais coupez plutôt les sections de pain avec une coupe droite au milieu.

Si les moules de sub géant sont utilisées pour la cuisson :
Lorsque le pain aura refroidi, joignez les sections sans les tailler. Si vous voulez tailler les sections, vous devez avoir sous la main du pain cuit supplémentaire et l'utiliser autant que nécessaire pour vous assurer que le produit final correspond à la longueur annoncée.

N'utilisez pas la coupe à charnière, mais coupez plutôt les sections de pain avec une coupe droite au milieu.

Emballage des subs géants

Il existe deux options pour emballer les subs géants : un support-boîte en carton affichant le logo ou un plateau en carton ondulé.* Le support-boîte en carton est un article MOPO. Donc, si votre marché a choisi de l'utiliser, vous devez offrir vos subs géants dans le support-boîte en carton. Si votre marché a choisi de ne pas utiliser le support-boîte, il devient un article POR et vous pouvez utiliser le support-boîte ou le plateau en carton ondulé.

* *En dehors des États-Unis et du Canada, le plateau en carton ondulé pourrait ne pas être une option viable. Si c'est le cas dans votre région, vous pouvez utiliser un autre type de matériau tant et aussi longtemps qu'il est jetable (utilisation unique seulement) ou s'il est réutilisable, il doit pouvoir être lavé et désinfecté.*

Supports-boîte avec logo

Les supports-boîte marqués du logo peuvent être commandés auprès de la majorité des fournisseurs. Chaque boîte peut contenir un sub géant de 1,8 m (6 pi) et est perforé pour créer deux boîtes pouvant contenir chacune un sub géant de 92 cm (3 pi). Le support-boîte est expédié et stocké à plat, pour conserver de l'espace. Il est léger et dispose de poignées prédécoupées et repliables pour faciliter le transport. Chaque boîte contient un long carton de 17 cm x 1,8 m (6,75 po x 6 pi) servant de base sur laquelle construire le sub géant. La base est perforée pour deux subs géants de 92 cm (3 pi).

Préparation du carton

1. Mettez deux bandes de 2,1 m (7 pi) de pellicule plastique sur le comptoir, se chevauchant au milieu sur environ 8 cm (3 po).
2. Centrez le plateau en carton plat sur la pellicule plastique.
3. Mettez deux autres bandes de 2,1 m (7 pi) sur la planche.
4. Placez 4 morceaux de papier à logo, avec le logo vers le bas, en les chevauchant légèrement, dans le centre de l'emballage en plastique d'une extrémité à l'autre.
5. Assemblez le sandwich sur la base en carton.
6. Enveloppez le premier ensemble d'emballages en plastique autour du sandwich terminé. Enveloppez le deuxième ensemble d'emballage en plastique autour du sandwich et de la base.
7. Dépliez le carton de support-boîte et exposez les poignées.
8. Faites glisser le sandwich enveloppé et la base dans la boîte.
9. Écrivez le nom du type de sandwich sur la boîte.

Plateau en carton ondulé

Achetez des plateaux en carton ondulé d'environ 2 cm x 14 cm x 1,8 m ($^{3}/_{4}$ po x 5 ½ po x 6 pi). Suivez les mêmes instructions d'emballage que celles décrites plus haut dans les étapes 1 à 6.

Recettes et préparation des subs géants

La figure 23 fournit les listes des recettes pour les formats de nos subs géants les plus populaires. Pour déterminer les recettes pour les tailles autres que celles figurant dans la liste, ajoutez les quantités appropriées de viande, de légumes, de bacon et de fromage par incréments de 46 cm (18 po) à la longueur la plus proche de celle indiquée sur le tableau. Par exemple, pour déterminer les recettes d'un sub géant à la dinde de 1,2 m (4,5 pi) avec fromage et bacon, utilisez la recette du 91 cm (3 pi) et ajoutez des incréments de 46 cm (18 po) comme suit :

Dinde 64 tranches + 32 tranches = 96 tranches

Légumes tranchés : 48 tranches + 24 tranches = 72 tranches

Oignons : 113 g + 57 g = 170 g (4 oz + 2 oz = 6 oz)

Fromage : 32 triangles + 16 triangles = 48 triangles

Bacon : 32 tranches + 16 tranches = 48 tranches

Les recettes d'un sub géant à la dinde avec fromage et bacon de 2,7 m (9 pi) sont calculées à partir des recettes de 1,8 m (6 pi) en ajoutant deux incréments de 46 cm (18 po).

Dinde 128 tranches + 32 tranches + 32 tranches = 188 tranches

Légumes tranchés : 96 tranches + 24 tranches + 24 tranches = 144 tranches

Oignons : 226 g + 57 g + 57 g = 340 g (8 oz + 2 oz + 2 oz = 12 oz)

Fromage : 64 triangles + 16 triangles + 16 triangles = 96 triangles

Bacon : 64 tranches + 16 tranches + 16 tranches = 96 tranches

Assemblage des subs géants

Dégagez une surface de travail suffisante pour assembler le sandwich, de préférence à la vue du client.

1. Joignez les parties du pain sur la planche prête ou sur le carton de transport.
2. Coupez le pain en deux sur la longueur avec une coupe droite. Placez les moitiés supérieures directement à côté de leurs moitiés inférieures. ***Le sandwich sera préparé sur la moitié inférieure du pain.***
3. ***Disposez les légumes : l'ordre des légumes est le même que celui de nos sandwichs ordinaires :***
   - Placez la laitue le long du pain.
   - Disposez les tomates côte à côte et deux par deux tout le long du pain.
   - Placez les concombres sur les tomates.
   - Sur demande, disposez régulièrement les cornichons le long du pain.
   - Disposez les poivrons régulièrement le long du pain.
   - Sur demande, étalez les olives le long du pain.
   - Étalez les oignons le long du pain.
   - Sur demande, étalez les poivrons jalapeño et les poivrons-banane régulièrement le long du pain.
4. Assaisonnez : demandez au client s'il désire avoir l'huile à part ou sur le sandwich. Dans le dernier cas, couvrez deux fois le dessus des crudités d'huile. N'en mettez pas davantage : le sandwich serait trop imbibé. Si on vous en fait la demande, saupoudrez le dessus du mélange sel et poivre.
5. Sur demande, ajoutez le fromage : disposez les triangles de fromage au fond du pain, tout du long sur les légumes. Faites chevaucher légèrement les tranches de fromage, afin de les répartir uniformément.
6. Sur demande, ajoutez le bacon en diagonale sur toute la longueur du pain.
7. Ajoutez la viande ou les fruits de mer : pliez chaque tranche de viande en deux lorsque vous la placez sur le pain. Placez les tranches côte à côte sur deux rangées sur toute la longueur du pain, en faisant se chevaucher légèrement chaque tranche. La viande doit dépasser un

Recettes des garnitures

	1½ pied (Big Foot)	3 pieds	6 pieds
Laitue	6 oz (170 g)	12 oz (340 g)	24 oz (680 g)
Tomates	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Concombres*		24 tranches	48 tranches
96 tranches			
Cornichons	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Poivrons	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Olives	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Oignons	2 oz (57 g)	4 oz (114 g)	8 oz (227 g)
Jalapeños	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Poivron banane			
Poivrons	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Bacon*	16 tranches	32 tranches	64 tranches
Fromage	16 triangles	32 triangles	64 triangles

Sur demande

Recettes pour la viande et les fruits de mer

	1½ pied (Big Foot)	3 pieds	6 pieds
Subway® Club			
Dinde	16 tranches	32 tranches	64 tranches
Jambon	8 tranches	16 tranches	32 tranches
Rosbif (É-U)	16 tranches (10 oz)	32 tranches (20 oz)	64 tranches (40 oz)
Rosbif (CAN)	8 tranches (5 oz)	16 tranches (10 oz)	32 tranches (20 oz)
Rosbif	32 tranches (20 oz)	64 tranches (40 oz)	128tranches (80 oz)
Dinde	32 tranches	64 tranches	128 tranches
Jambon	32 tranches	64 tranches	128tranches
Dinde et jambon			
Dinde	16 tranches	32 tranches	64 tranches
Jambon	16 tranches	32 tranches	64 tranches
Italien B.M.T.®			
Pepperoni	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Gênes	24 tranches	48 tranches	96 tranches
Jambon	16 tranches	32 tranches	64 tranches
Italien épicé			
Pepperoni	40 tranches	80 tranches	160tranches
Gênes	40 tranches	80 tranches	160tranches
Combo viande froide	4 portions	8 portions	16 portions
Thon	16 coupelles	32 coupelles	64 coupelles

Figure 23 Recettes de légumes et viande/Recettes du thon

peu sur les côtés du pain, mais pas trop, car les subs géants sont parfois exposés à l'air et à la lumière pendant un certain temps, ce qui peut causer une décoloration, assécher la viande et rendre le produit moins appétissant. Si vous préparez un sous-marin qui sera coupé en portions, faites chevaucher les portions uniformément sur toute la longueur du pain.

8. Rabattez le « dessus » du pain.
9. Enveloppez le premier ensemble d'emballages en plastique autour du sandwich terminé. Enveloppez le deuxième ensemble d'emballage en plastique autour du sandwich et de la base.
10. Réfrigérez le sandwich jusqu'à ce qu'il soit livré ou qu'on vienne le chercher.

CONSEIL :
Attendez à la dernière minute pour confectionner les Subs géants qui seront livrés ou qu'on viendra chercher et gardez-les au réfrigérateur.

Nombre de parts

Un sub géant de 1,8 m (6 pieds) suffit pour nourrir 20 à 25 convives.

PLATEAUX

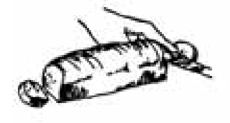
Plateaux de sandwichs

Les plateaux de sandwich se composent de sandwichs de 30 cm (12 po) coupés en trois et disposés sur un plateau rond de 41 cm (16 po). Les plateaux se sont révélés utiles pour présenter les produits SUBWAY® à de petits groupes. De nombreux propriétaires font don d'échantillons de plateaux à des entreprises du quartier, à des réunions d'affaires, à des écoles, etc.

Pour accentuer le goût, la variété et les couleurs, suggérez du pain complet, du pain blanc et du pain gourmets au client qui passe une commande. N'utilisez pas de sandwichs chauds lors de la préparation de plateaux de sandwichs, car on ne peut les maintenir à la bonne température, ce qui pourrait nuire à leur salubrité. N'utilisez pas non plus de pain plat lors de la préparation de plateaux de sandwichs, car la qualité des pains plats ne peut pas être maintenue s'ils ne sont pas consommés rapidement après la préparation.

Préparation

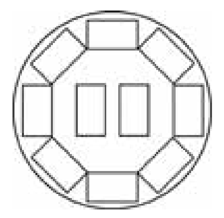
1. Utilisez la coupe à charnière pour couper les cinq pains de 30 cm (12 po).
2. Coupez les deux extrémités arrondies d'au plus 6 mm (¼ po) chaque.



3. Confectionnez divers sandwichs de 30 cm (12 po) suivant les recettes standard.
4. Coupez les sandwichs en trois parties égales. Chaque partie mesure 10 cm (4 po) environ.



5. Pour former une première couche, placez 10 sections sur un plateau rond de 41 cm (16 po). 8 autour du périmètre (la charnière vers l'intérieur) et 2 dans le milieu. Si vous mélangez une variété de sandwichs ou une combinaison de pain gourmet, le pain blanc et le pain de blé, alternez l'ordre des couleurs sur les deux couches pour créer un contraste.



6. Sur la seconde couche, disposez avec goût les 5 portions restantes.
7. Couvrez le plateau avec un dôme en plastique.
8. Réfrigérez le sandwich jusqu'à ce qu'il soit livré ou qu'on vienne le chercher.

Nombre de parts

Les plateaux de sandwichs servent entre 5 et 9 personnes.

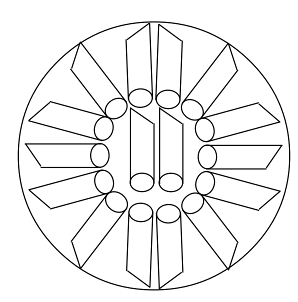
Plateaux préparés d'avance - É-U et Canada

Les restaurants des É-U et du Canada doivent offrir les plateaux suivants préparés à l'avance, qui comprennent les sandwichs indiqués ci-dessous :

- **Plateau Bienfait frais ® (É-U)/Fraicheurs populaires (Canada)** Jambon forêt-noire, Club Subway®, dinde, dinde et jambon forêt-noire et Végé-délice®
- **Plateau Flavor Craver™-** B.M.T. italien®, rosbif, italien épicé, Subway Club® et dinde et jambon forêt-noire.
- **Plateau Combo classique** - BLT, Combo de charcuteries, B.M.T. italien®, thon et dinde

Plateaux de roulés

1. Préparez une variété de 8 roulés en suivant les recettes standard.
2. Coupez les roulés en deux en diagonale.
3. Placez les 14 parties sur un plateau rond de 41 cm (16 po) avec les côtés tournés vers l'extérieur. Placez deux sections au centre.



4. Couvrez le plateau avec un dôme en plastique.
5. Réfrigérez le sandwich jusqu'à ce qu'il soit livré ou qu'on vienne le chercher.

Nombre de parts

Chaque plateau de roulé peut servir 8 à 10 personnes.

Touches de finition

Avec chaque plateau de sub géant, de sandwichs ou de roulés, vous devez offrir un ensemble « Touches de finition ».



Cet ensemble doit être assemblé comme suit et inclure :

1. Placez les sachets de mayonnaise, de moutarde, d'huile et de vinaigre (15 de chaque type) dans un bol à salade ou placez un assortiment de sauces, mayonnaise, moutarde, huile et vinaigre dans des coupelles à portion de 59 ml (2 oz) et fermez avec un couvercle. Étiquetez chaque coupelle selon son contenu. Vous pouvez choisir d'utiliser les étiquettes à bouteille pour la sauce SUBWAY® que vous pouvez acheter de votre coordonnateur.

   Placez jusqu'à 8 coupelles remplies dans un bol à salade. Fermez le bol avec un couvercle.
3. Placez le ou les bols remplis dans un sac de T-shirt Subway avec 8 couteaux et fourchettes et le nombre approprié de serviettes marquées du logo Subway.
   - Donnez un bol rempli et 20 serviettes par 91 cm (3 pi) de sub géant.
   - Donnez un bol plein et 16 serviettes pour chaque plateau.
4. Incluez les brochures de menus, de service de traiteur SUBWAY® et tout encart publicitaire de votre localité pour faire la promotion de ventes ultérieures.

CRUCHE DE FUZE® - É-U SEULEMENT

Vous pouvez choisir d'offrir le thé glacé Fuze® ou toute autre boisson non gazeuse de votre distributrice à boisson dans des cruches de 3,8l (1 gal) avec vos commandes de traiteur. Ces options peuvent être achetées par l'intermédiaire de votre distributeur de produits alimentaires. Nous recommandons d'offrir une cruche de 3,78 l (1 gal) pour chaque plateau de sub géant de 91 cm (3 pi) commandé.

À partir du temps de la cueillette/livraison, les clients doivent recevoir du thé pouvant se conserver un minimum de 3 heures. Pour ce faire, préparez les cruches juste un peu avant l'heure de cueillette/livraison. Remplissez les cruches de thé infusé/boisson non gazeuse ayant la durée de conservation requise. N'ajoutez PAS de glace. Gardez les cruches dans votre chambre froide jusqu'au moment de la cueillette/livraison. Servez 8 gobelets, avec couvercle et paille, par gallon.

Ne remplissez et ne rangez *PAS les cruches dans le réfrigérateur pour boissons embouteillées.*

REPAS SUBWAY TO GO!™

Un repas Subway to Go!™ inclut un sandwich de 15 cm (6 po) ou un roulé selon le choix du client, un biscuit, et un choix entre un sac de chips, des pommes ou un yaourt.* Vous pouvez aussi placer une boisson en bouteille.

1. Préparez et emballez le sandwichs/roulé comme d'habitude.
2. Placez un biscuit dans un sac spécial.
3. Placez le sandwich ou le roulé, le biscuit, les chips, les pommes ou le yaourt et une serviette dans la boîte.
4. Si vous offrez des sachets de condiments, incluez un sachet de mayonnaise et un sachet de moutarde.
5. Si vous choisissez d'offrir une boisson, placez une boisson en bouteille et une paille dans la boîte.

Un repas est emballé dans chaque boîte; placez huit boîtes dans les sacs T-shirt extra longs fournis avec les boîtes. *Si les repas SUBWAY to Go!™ sont offerts, vous devez utiliser la boîte approuvée*

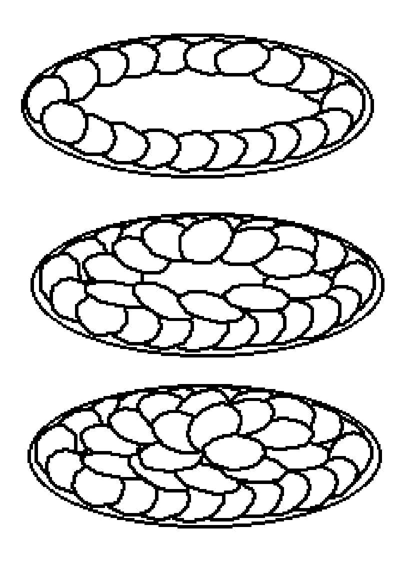
** Les pommes et le yaourt doivent être offerts s'ils le sont dans votre région.*

BISCUITS ET PLATS DE BISCUITS

Un sub géant ou un plateau de réception devrait contenir un biscuit par personne. Pour des commandes de moins de 3 douzaines, placez au plus six biscuits dans un sac spécial en utilisant autant de sacs spéciaux que nécessaire. Mettez ensuite ces sacs dans des sacs spéciaux (à raison de 3 sacs spéciaux par sac sub).

Pour donner une apparence plus professionnelle, vous pouvez également placer 12 biscuits dans un bol à salade. Placez trois biscuits au fond du bol. Placez ensuite le restant de biscuits en formant une couche circulaire jusqu'à ce que les 12 biscuits soient placés. Fermez avec un couvercle.

Pour des commandes de 36 biscuits et plus, placez des étages de biscuits sur un plateau rond de 41 cm (16 po) que vous recouvrirez d'une cloche en plastique (voir les illustrations ci-dessous).



CHIPS

Nous vous recommandons une plus grande portion individuelle.

AIDER LE CLIENT À PASSER SA COMMANDE

Il faudra peut-être renseigner et guider un client qui s'informe sur les plateaux de sandwichs et des subs géants. Le nombre de parts indiquées plus haut est approximatif. Pour bien le conseiller lors de la commande d'un sub géant ou d'un plateau de sandwichs ou de roulés, il vous faudra demander d'autres renseignements au client : Demandez au client :

- le nombre de personnes à nourrir;
- leur âge;
- autres types d'aliments que le client prévoit servir;
- l'heure de l'événement;
- le type ou la variété qu'il désire servir, etc.

Voici quelques suggestions d'ordre général :

- En règle générale, les jeunes enfants et les personnes âgées n'ont pas grand appétit.
- En règle générale, les adolescents et les hommes ont beaucoup d'appétit.
- Un goûter d'affaires peut vouloir dire que les convives vont généralement manger moins ou manger léger.
- Une réception au cours d'une heure normale de repas peut vouloir dire que les personnes auront plus d'appétit.

Formez vos employés pour qu'ils connaissent ces articles. Ils doivent être capables d'énoncer au client les tailles et les variétés de sandwichs offerts, le prix et combien de personnes peuvent être nourries.

Enregistrement de la commande, versement d'un acompte

Aidez le plus possible les clients à passer leur commande de subs géants et de plateau à sandwichs. Ils se souviendront de l'excellent service et de la délicieuse nourriture lors de leur prochaine fête.

- Demandez suffisamment de renseignements au client : date où il a besoin du plateau, heure où il vient le chercher, taille du sandwich, garnitures demandées, nom, adresse, numéro de téléphone. Un formulaire de commande de traiteur pour les réceptions s'applique spécialement à cela. Vous pouvez acheter les tablettes de ce format chez votre coordonnateur.
- Proposez des articles supplémentaires, tels que les chips et les biscuits, par quantité de douze.
- Au moment de prendre la commande, mentionnez au client que le versement d'un acompte est nécessaire. Un acompte de 15 à 20 dollars É-U/Canadiens est conseillé pour les subs géants (au besoin, cela comprend la planche). On conseille un acompte de 10 $ É-U/Canadiens pour les plateaux de sandwichs ou de roulés.
- La veille, vérifiez la commande et l'heure où on viendra la chercher.

CONTRÔLE DU SUB GÉANT ET COMPTABILITÉ DE LA CAISSE

Dans votre caisse enregistreuse, établissez un poste à part pour enregistrer la vente des subs géants et des plateaux de sandwichs. Il s'agit d'un poste standard du système Sub Shop/2000™. N'introduisez pas les articles de réception sous le poste des ventes diverses. Non seulement cela déformerait les ventes diverses, cela empêcherait un calcul exact du coût des aliments. Si vous avez besoin d'aide en vue de programmer votre caisse pour y faire entrer l'enregistrement de ces ventes, consultez votre AD/GDR ou la société de caisses enregistreuses de votre localité.

Vous devez indiquer précisément le nombre de pains, de roulés et des bols à salade qui ont été utilisés. Si vous indiquez un chiffre inexact, le compte du pain ne sera pas

équilibré. Par ailleurs, la comptabilité du pain est essentielle pour calculer la production avec précision.

